FIRST AUSTRIA®

FA-5151

INSTRUCTION MANUAL
BREAD MAKER

BEDIENUNGSANLEITUNG
BROTBACKAUTOMAT

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

INSTRUKCJA OBSŁUGI
URZĄDZENIE DO PIECZENIA CHLEBA

INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE
APARAT DE FĂCUT PÂINE

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
AUTOMĀTISKĀ
MAIZES CEPŠANAS KRĀSNS

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
DUONKEPĖ

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
AUTOMAT ZA PEČENJE HLEBA

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ХЛІБОПІЧКА

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
НА АВТОМАТ ЗА ХЛЯБ

MODE D'EMPLOI
MACHINE A PAIN

ME 61 094 RoHS compliant

ENGLISH..... PAGE 2
DEUTSCH ..... SEITE 7
РУССКИЙ..... СТР. 11
POLSKI..... STRONA 17
ROMANESTE..... PAGINA 22
LATIVIAN..... LPP. 27
LIETUVIU K..... P. 32
SCG/CRO/B.i.H. . STRANA 37
УКРАЇНСЬКА..... СТОР. 42
БЪЛГАРСКИ..... СТР. 48
FRANÇAIS ..... PAGE 53

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von
FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem TZS

Thank you for buying an ORIGINAL Product of
FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this TZS

МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ
FIRST AUSTRIA®
только подлинники с этим TZS

m-5151_v02.indd Abs2:20-Abs2:21 2008.7.1 3:00:58 PM

ENGLISH

INSTRUCTION MANUAL

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS:

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not use outdoors.
19. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR BREAD MAKER

(see fig. 1)

1. Measuring cup
2. Measuring spoon
3. Lid
4. Bread pan
5. Control panel
6. Loose the pan as arrow indicated.
7. Hook
8. View window
9. Kneading blade (not shown but at the bottom of the pan)
10. Handle
11. Power Switch (at the back of housing, not shown in picture)
12. Housing

FUNCTION INTRODUCTION

(see fig. 2)

a) This indicates the program you have chosen.
b) The operation time for each progam.

AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply and the Power Switch has been turn on, a beep will be heard and " 3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to "I". It is the default setting.

Note: the "I" setting, it means the loaf size is 1.5lb (0.7kg); while the "II" setting represent 2.0lb (0.9kg) size.

START/STOP

For starting and stopping the selected baking program. To start a program, press the "START/STOP" button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the "START/STOP" button after a program has begun.
To stop the program, press the "START/STOP" button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

1. **Basic**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **French**: kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat**: kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick**: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet**: kneading, rise and baking the sweat bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. **Ultra fast-I:** kneading, rise and baking 1.0lb (0.5kg) loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.
7. **Ultra fast-II**: the same as above, but applicable for 1.5lb (0.7kg) loaf.
8. **Dough**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam**: boiling jams and marmalades.
10. **Cake**: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich**: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake**: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR

With the button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color.

LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

DELAY (TIME + OR TIME -)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "TIME + "or "TIME - ". Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "TIME+" or "TIME-" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the TIME+ or TIME - to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 15 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 15 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "START/STOP" straight to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "H:HH" after the program has been started, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "E:EE" after you have pressed START/STOP, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by authorized expert.

Figure 1

Figure 2

FOR THE FIRST USE

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section"Cleaning and Maintenance"
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.
   Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,
   Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the COLOR button to select the desired crust color.
7. Press the LOAF SIZE button to select the desired size (1.5lb (0.7kg) or 2.0lb (0.9kg)).
8. Set the delay time by pressing Time+ or Time- button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the START/STOP button to start working.
10. For the program of BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, SWEET, SANDWICH, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press START/STOP button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then stop further keeping warm.

ENGLISH

m-5151_v02.indd Abs1:2-Abs1:3
2008.7.1 3:01:01 PM

16. When do not use or completely operation, turn off the power switch and unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 1.5lb (0.7kg) bread while Ultra fast II is for 2.0lb (0.9kg). Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48-50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour
Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

2. Plain flour
Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour
Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour
Black wheat flour, also named by “rough flour”, is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder
Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas,growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour
Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar
Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast
Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1tsp. active dry yeast = 3/4 tsp.instant yeast
5tsp. active dry yeast = 3.75 tsp. instant yeast
2tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before using check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.
The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

(1) pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup
(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
(4) The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt
Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don‘t want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg
Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. when using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil
Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder
Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda
The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS WEIGHT

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.
It is strongly suggest to used measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients
Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.
Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.
When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder
Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence
The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can‘t be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can‘t touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

m-5151_v02.indd Abs1:4-Abs1:5 2008.7.1 3:01:02 PM

ENGLISH

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1. selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2. after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3. Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1. used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2. yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2. too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1. there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2. stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren sie diese für späteres Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Beim Gebrauch des Geräts sollten nachstehende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

1. Bitte lesen Sie alle Bedienungshinweise.
2. Schließen Sie den Brotbackautomat nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Neztkabel oder -stecker, wenn es herunter gefallen oder anderweitig beschädigt ist. Wenden Sie sich mit Überprüfung, Einstellung und Reparatur an einen autorisierten Kundendienst.
4. Die Gehäuseoberflächen und die Dampfaustrittsöffnung sind im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Geräteteile und benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Ofenhandschuhe bei der Brotentnahme!
5. Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder -stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, um Stromschlag zu vermeiden.
6. Bei Nichtbenutzung, vor dem Ansetzen oder Abnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Netzstecker.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter hängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Die Benutzung von nicht Original Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
9. Benutzung nicht durch unbeaufsichtigte Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahren im Umgang mit diesem Gerät.
10. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Kochplatten oder in einem vorgewärmten Ofen auf.
12. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und mit Teig gefüllte Brotform eine.
14. Schlagen Sie die Brotform nicht auf und schlagen Sie auch nicht auf die Brotform, das kann zu Schäden führen.
15. Bringen Sie keine metallischen Gegenstände oder Folie in das Gerät ein, um Feuer und Kurzschluss zu vermeiden.
16. Decken Sie den Brotbackautomat nicht ab, Hitze und Dampf müssen frei entweichen können. Nichtbeachtung kann zu Feuer führen.
17. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
18. Nicht im Freien benutzen.
19. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH

IHR BROTBACKAUTOMAT (siehe Abb. 1)

1. Messbecher
2. Messlöffel
3. Deckel
4. Backform
5. Bedienfeld
6. Nehmen Sie die Backform in Pfeilrichtung heraus
7. Haken
8. Sichtfenster
9. Knethaken (nicht sichtbar, unten in der Backform)
10. Handgriff
11. Ein/Aus-Schalter (nicht sichtbar, auf der Geräterückseite)
12. Gerätegehäuse

FUNKTIONEN

(siehe Abb. 2)

a) Anzeige des gewählten Programms.
b) Laufzeit der Programme.

EINSCHALTEN

Sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten, hören Sie einen Signalton und „3:00" wird im Display angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen „3" und „00" blinkt nicht, der Pfeil steht auf „I". Das ist die Standardeinstellung.

Hinweis: Einstellung „I" steht für 700g, Einstellung „II" für 900g.

START/STOP

Mit dieser Taste wird das gewählte Backprogramm gestartet und beendet.
Drücken Sie zum Starten einmal START/STOP. Es ertönt ein Signalton und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt. Alle weiteren Tasten (außer START/STOP) sind nun deaktiviert. Halten Sie START/STOP zum Beenden des Backprogramms etwa 3 Sekunden gedrückt, bis die Beendigung mit einem Signalton bestätigt wird. Hiermit wird die versehentliche Unterbrechung des Programms vermieden.

MENÜTASTE

Hier werden die unterschiedlichen Backprogramme eingestellt. Mit jedem Tastendruck, der von einem Signalton begleitet wird, erfolgt eine Umschaltung. Mit mehrfachem Tastendruck auf MENU durchlaufen Sie die 12 Menüs, welche im Display angezeigt werden. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm:

1. **Basic**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt normales Brot.
2. **French**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Brot mit längerer Aufgehzeit. Dieses Brot ist knuspriger und luftiger.
3. **Whole wheat**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Vollkornbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vörwärmzeit, das Korn kann mehr Wasser aufnehmen. Benutzen Sie hier nicht die Verzögerungsfunktion, das kann zu einem verschlechterten Ergebnis führen.
4. **Quick**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Brot mit Trockenhefe. Das Brot ist gewöhnlich kleiner und derber.
5. **Sweet**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt süßes Brot. Für knuspriges und süßes Brot.
6. **Ultra fast-I**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt ein 450g Brot in kürzerer Zeit. Das Brot ist gewöhnlich kleiner und derber als mit dem Quickprogramm.
7. **Ultra fast-II**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt ein 700g Brot in kürzerer Zeit.
8. **Dough**: knetet und lässt den Teig aufgehen (geeignet zur Zubereitung von Teig wie Focaccia, Pizza oder Brötchen, die in einem herkömmlichen Ofen gebacken werden sollen).
9. **Jam**: mixt und kocht Konfitüre.
10. **Cake**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Hefekuchen.
11. **Sandwich**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Weißbrot. Dieses Brot ist leicht und hat eine dünne Kruste.
12. **Bake**: nur backen, kein kneten und aufgehen. Ebenfalls zur Verlängerung der Backzeit.

COLOR (BRÄUNUNG)

Mit dieser Taste wählen Sie eine LEICHTE, MITTLERE oder DUNKLE Kruste.

LOAF SIZE (LAIBGRÖSSE)

Mit dieser Taste wählen Sie das Gewicht des Brotes, was sich direkt auf die Backzeit auswirkt.

DEUTSCH

m-5151_v02.indd Abs1:6-Abs1:7 2008.7.1 3:01:02 PM

VERZÖGERUNG (TIME + ODER TIME -)

Diese Tasten erlauben Ihnen die Zeiteinstellung, in welcher der Backvorgang abgeschlossen sein soll und das Gerät automatisch abschaltet.
Jeder Tastendruck auf TIME+ oder TIME- verlängert oder verkürzt den Zeitraum um 10 Minuten. Die Höchstzeit ist 13 Stunden.

Beispiel: Es ist jetzt 20:30 und Sie wollen das Brot für 7:00 am kommenden Morgen fertig haben, 10 Stunden und 30 Minuten später. Wählen Sie Menü, Bräunung, Gewicht und dann TIME+ oder TIME-, bis im Display 10:30 angezeigt wird, dann drücken Sie STOP/START. Der Doppelpunkt blinkt und die Zeit wird im Display rückwärts gezählt. Um 7:00 Uhr am nächsten Morgen haben Sie frisch gebackenes Brot. Nehmen Sie das Brot nicht sofort aus dem Brotbackautomat, so beginnt nun die einstündige Warmhaltezeit.

Hinweis: Bei Verwendung der Timerfunktion keine verderblichen Zutaten wie frische Milch, Eier, Früchte und Gemüsepüree einfüllen.

WARMHALTEN

Sie können das Brot nach dem Backen für 60 Minuten warm hatlen. Wollen Sie das Brot aus dem Gerät nehmen, so drücken Sie bitte START/STOP zur Beendigung des Programms.

SPEICHER

Bei kurzzeitigem Netzausfall während des Backens wird der Vorgang innerhalb 15 Minuten automatisch fortgesetzt. Nach Ablauf von 15 Minuten ist der Speicher gelöscht und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Befindet sich das Programm noch in der Knetphase, so können Sie es mit START/STOP von vorn starten.

BETRIEBSBEDINGUNGEN

Das Gerät arbeitet in jeder Umgebungstemperatur, die Brotgröße kann sich jedoch in sehr heißer oder kalter Umgebung verändern. Die ideale Umgebungstemperatur liegt zwischen 15°C und 34°C.

WARNHINWEIS

1. Wird nach dem Ausschalten des Geräts im Display „H: HH" angezeigt (siehe Abb. 1), dann ist die Temperatur in Innern sehr hoch. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie die Abdeckung und lassen das Gerät für etwa 10 bis 20 Minuten abkühlen (Abkühlzeit ist ein Annäherungswert, möglicherweise wird mehr Zeit benötigt).
2. Wird nach dem Ausschalten des Geräts mit START/STOP im Display „E:EE" angezeigt (siehe Abb. 1), dann muss der Sensor im Gerät ausgetauscht werden.
   Wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Abbildung 1

Abbildung 2

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Anleitungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege".
3. Stellen Sie den Brotbackautomat auf den Backmodus ein und backen Sie für 10 Minuten ohne Teig. Wiederholen Sie diesen Vorgang, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat.
4. Bitte trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich ab.

WIE BACKE ICH BROT?

1. Setzen Sie die Backform ein und drehen Sie diese nach rechts bis sie einrastet. Setzen Sie den Knethaken auf den Schaft und drehen ihn nach rechts bis er einrastet. Wir empfehlen, vorher etwas hitzebeständige Margarine einzugeben, um ein Anbacken des Teigs zu vermeiden und die Knethaken später leicht herausnehmen zu können.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform. Alle Zutaten, einschließlich Flüssigkeiten, sollten Zimmertemperatur haben.
   Füllen Sie die Zutaten in dieser Reihenfolge ein: zunächst die flüssigen Zutaten, dann Mehl, Butter, Margarine oder Öl, andere Zutaten, Zucker und Salz. Hefe oder Backpulver immer zuletzt. Bei schwerem Teig mit Roggen- oder Vollkornmehl empfehlen wir die umgekehrte Reihenfolge, also Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeiten am Ende. Damit erhalten Sie ein besseres Backergebnis.
3. Machen Sie eine kleine Einbuchtung auf einer Seite des Mehls und geben Sie hier die Hefe hinzu.
   Bitte achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Flüssigzutaten oder Salz in Berührung kommt.
4. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose.
5. Durchlaufen Sie mit der Menütaste die Einstellungen, bis Ihr gewünschtres Programm im Display angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Bräunungstaste COLOR zur Auswahl des Bräunungsgrades.
7. Wählen Sie die gewünschte Laibgröße mit LOAF SIZE (700g oder 900g).
8. Mit TIME+ oder TIME- stellen Sie die Verzögerung ein. Diesen Schritt überspringen Sie bitte, wenn Sie sofort backen wollen.
9. Mit START/STOP starten Sie den Brotbackautomat.
10. Für die Programme BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SANDWICH wird ein langer Signalton abgegeben. Hiermit werden Sie aufgefordert, die Zutaten einzufüllen. Während des Backens kann etwas Dampf entweichen. Seien Sie hiervon nicht beunruhigt, das ist völlig normal.
11. Sobald der Backvorgang beendet ist, werden 10 Signaltöne abgegeben. Halten Sie START/STOP für 3-5 Sekunden gedrückt und nehmen Sie dann das Brot heraus. Öffnen Sie den Deckel bitte mit Ofenhandschuhen und fassen Sie die Backform beim Herausnehmen am Handgriff an. Drehen Sie die Backform nach links und nehmen diese dann nach oben aus dem Gerät heraus.
12. Lösen Sie das Brot nur mit Utensilien für anti-haftbeschichtete Oberflächen, um es aus der Backform herauszunehmen.

Vorsicht: Brot und Backform sind sehr heiß! Seien Sie bitte vorsichtig und tragen Sie Ofenhandschuhe.

13. Drehen Sie die Backform um und nehmen das Brot vorsichtig heraus.
14. Lassen Sie das Brot vor dem Aufschneiden für wenigstens 20 Minuten abkühlen.
15. Drücken Sie am Ende des Backvorgangs nicht START/STOP, so wird das Brot automatisch für eine Stunde warm gehalten.
16. Nach dem Backen schalten Sie das Gerät bitte aus und ziehen den Netzstecker.

Hinweis: Vor dem Aufschneiden nehmen Sie bitte den Knethaken unten aus dem Laib heraus. Hierzu benutzen Sie bitte den Haken, das Brot ist sehr heiß.

HINWEISE ZU DEN BACKPROGRAMMEN

1. Schnellbackprogramm
Das schnelle Backen wird durch die Verwendung von Backpulver oder Backsoda erreicht, die mit Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden.
Füllen Sie alle flüssigen Zutaten unten in die Backform ein, die festen darüber. Während des Knetens können sich die trockenen Zutaten möglicherweise in einer Ecke ansammeln, lösen Sie diese mit einem Gummispatel.

2. Super-Schnellbackprogramm
Das Gerät kann Brot in weniger als einer Stunde backen, wenn eines der Superschnell-Programme verwandt wird. Mit diesen Backvarianten ist das Brot etwas teigiger. Ulta fast-I ist für 700g Brote, Ultra fast-II für 900g Brote. Fügen Sie heißes Wasser (48-50°C) hinzu, das ist von entscheidender Bedeutung. Mit zu kaltem Wasser geht die Hefe nicht richtig auf, zu heißes Wasser tötet die Hefe vor dem Aufgehen ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie stets den Netzstecker und warten ab, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

1. Backform: Innen und außen mit feuchtem Tuch abwischen. Keine Scheuermittel verwenden. Verwenden Sie keine scharfkantigen oder scheuernden Mittel, diese können die Teflon-Beschichtung beschädigen. Vor den Einsetzen muss die Backform vollkommen trocken sein.
2. Knethaken: Sitzt der Knethaken fest, so füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit lauwarmem Wasser. In lauwarmem Wasser abseifen und gut abspülen, keine Scheuermittel und kein heißes Wasser verwenden. Vor den Einsetzen gut abtrocknen.
3. Deckel und Sichtfenster: Gerät innen und außen mit weichem Tuch abwischen.
4. Gerätegehäuse: Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Benutzen Sie keine Scheuermittel. Gerät zum Reinigen nicht in Wasser eintauchen.
5. Vor dem Aufbewahren achten Sie bitte darauf, dass Ihr Brotbackautomat vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel sollte geschlossen sein.

ZUTATEN

1. Brotmehl
Brotmehl hat einen hohen Glutenanteil, es ist elastisch und verhindert das Einfallen nach dem Aufgehen. Mit dem hohen Glutenanteil es es besser zum Brotbacken geeignet, der Laib wird größer und die Struktur verbessert. Brotmehl ist der Hauptbestandteil beim Brotbacken.

2. Gewöhnliches Mehl
Dieses Mehl wird aus weichem und hartem Weizen gemischt und ist für die meisten schnell gebackenen Brote und Kuchen geeignet.

3. Vollkornmehl
Vollkornmehl wird aus Vollkornweizen gemahlen, ist schwerer und enthält mehr Nährstoffe als gewöhnliches Mehl. Vollkornbrote sind gewöhnlich kleiner. Daher werden in vielen Rezepten Mischungen für beste Ergebnisse benutzt.

4. Schwarzes Malz
Schwarzes Malz, auch „grobes Mehl", ist reich an Ballaststoffen ähnlich wie Vollkornmehl. Für ein großlaibiges Brot muss es mit einem hohen Anteil Brotmehl gemischt werden.

5. Kuchenmehl
Kuchenmehl ist weicher oder proteinarmer Weizen. Die Mehlarten unterscheiden sich nach Anbaugebiet, Jahreszeit, Mahlung und Alter. Versuchen Sie unterschiedliche Mehltypen für beste Ergebnisse.

6. Maismehl und Hafermehl
Maismehl und Hafermehl sind Zutaten für derbes Brot, um Geschmack und Struktur zu verbessern.

7. Zucker
Zucker ist eine wichtige Zutat für Geschmack und Farbe des Brotes und dient als Nährboden für die Hefe. Gewöhnlich wird weißer Zucker benutzt, jedoch sind brauner Zucker, Puderzucker oder ähnliche Spezialitäten für bestimmte Rezepte erforderlich.

8. Hefe
Hefe wird zum Vergären des Teigs benötigt und erzeugt Kohlendioxid. Die Hefe benötigt die Kohlenhydrate des Zuckers und Mehls als Nährboden.

1 Teelöffel Trockenhefe entspricht 3/4 Teelöffel Backhefe
5 Teelöffel Trockenhefe entspricht 3,75 Teelöffel Backhefe
2 Teelöffel Trockenhefe entspricht 1,5 Teelöffel Backhefe

Bitte bewahren Sie Hefe stets im Kühlschrank auf und achten Sie auf das Verfalldatum. Probleme beim Backen sind zumeist auf Probleme mit der Hefe zurückzuführen.
Mit nachstehenden Hinweisen können Sie herausfinden, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist.

(1) Geben Sie eine 1/2 Tasse Wasser (45-50°C) in einen Messbecher.
(2) Geben Sie einen Teelöffel weißen Zucker hinzu und rühren Sie um. Dann sprenkeln Sie 2 Teelöffel Hefe darauf.
(3) Stellen Sie den Messbecher für etwa 10 Minuten warm, nicht mehr umrühren.
(4) Die Tasse ist voll mit Schaum gefüllt, anderenfalls ist die Hefe überaltert.

9. Salz
Salz wird für den Geschmack und eine goldene Kruste benötigt. Salz kann jedoch auch die Hefe am Aufgehen hindern. Benutzen Sie nicht zu viel Salz oder gar kein Salz, damit wird Ihr Brot auch größer.

10. Eier
Eier können die Struktur verbessern, den Nährwert erhöhen und das Brot größer machen. Rühren Sie Eier stets gleichmäßig in den Teig ein.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl
Fett mach das Brot länger haltbar und weicher. Butter muss geschmolzen und gleichmäßig im Teig eingerührt werden.

12. Backpulver
Mit Backpulver lassen Sie superschnelle Brote und Kuchen schneller aufgehen. Die Blasenbildung im Brot erfolgt auf chemischem Weg.

13. Backsoda
Arbeitsweise wie Backpulver, kann auch damit gemischt werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten
Wasser ist ein bedeutendes Element beim Brotbacken. Wasser sollte zwischen 20°C und 25°C warm sein. Eine Wassertemperatur von 45-50°C wird zum schnellen Aufgehen benötigt. Wasser kann ebenfalls durch Milch ersetzt oder mit 2% Milchpulver gemischt werden, was Geschmack und Bräunung verbessert. Einige Rezepte benötigen Fruchsaft zur Geschmacksverbesserung, beispielsweise Apfelsaft, Orangensaft oder Zitronensaft.

ABWIEGEN DER ZUTATEN

Da alle Zutaten für das Gelingen eine ganz besondere Rolle spielen, ist das Abmessen genau so wichtig wie die richtige Reihenfolge. Verwenden Sie stets die richtigen Mengen und Proportionen.

1. Abwiegen flüssiger Zutaten
Wasser, Milch oder Milchpulver müssen genau abgemessen werden.
Achten Sie bitte sehr genau auf die Anzeigen im Messlöffel.
Nach dem Abmessen reinigen Sie bitte jeweils den Messlöffel oder Messbecher.

2. Abwiegen fester Zutaten
Achten Sie bitte sehr genau auf die Anzeigen im Messlöffel oder Messbecher.

m-5151_v02.indd Abs1:8-Abs1:9
2008.7.1 3:01:03 PM

3. **Reihenfolge**
   Die wichtigsten Zutaten wie Flüssigkeiten, Eier, Mehl, Salz, Zucker und Hefe beeinflussen den Erfolg der Vorbereitung des Teigs und des Brotes. Verwenden Sie stets die richtigen Mengen und Proportionen. Das Mehl darf niemals nass sein, Hefe kann nur auf trockenes Mehl gegeben werden und darf nicht mit Salz in Berührung kommen. Nach dem Kneten des Teigs ertönt ein Signalton, nun können Sie Früchte hinzufügen. Werden die Früchte zu früh hinzugefügt, so beeinträchtigt das den Geschmack. Bei Nutzung der Verzögerungsfunktion geben Sie bitte keine verderblichen Zutaten wie Eier oder Früchte hinzu.

STÖRUNGSERKENNUNG

Nr.	Problem	Ursache	Lösungsvorschlag
1	Rauch kommt aus dem Backraum oder den Ventilationsöffnungen.	Die Zutaten kleben am Backraum oder außen an der Backform.	Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen die Backform außen oder den Backraum.
2	Kruste am Boden zu dick.	Brot zu lange warm gehalten oder in der Backform, zu hoher Feuchtigkeitsverlust.	Nehmen Sie das Brot frühzeitiger aus der Backform, nicht warm halten.
3	Es ist schwierig, das Brot aus der Backform zu entnehmen.	Die Unterseite des Laibs klebt am Knethaken.	Reinigen Sie Knethaken und Antriebswellen nach dem Backen. Füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit warmem Wasser, falls notwendig, danach können die Knethaken leicht herausgenommen und gereinigt werden.
4	Die Zutaten sind nicht gemischt oder das Brot ist nicht richtig gebacken.	1. Falsche Programmwahl.	Überprüfen Sie Menü und Einstellungen.
		2. Die Abdeckung wurde während des Betriebs geöffnet.	Öffnen Sie die Abdeckung nicht nach dem letzten Aufgehen.
		3. Die Rotation der Knethaken war unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass die Knethaken nicht von Körnern o. ä. blockiert werden. Ziehen Sie die Backform heraus und vergewissern sich, dass die Antriebswellen arbeiten. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
5	Das Gerät startet nicht, im Display erscheint H:HH.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch zu heiß.	Drücken Sie START/STOP, bis die Normaleinstellung im Display erscheint. Entnehmen Sie die Backform und lassen das Gerät abkühlen. Setzen Sie die Backform zurück, stellen das Programm neu ein und starten erneut.
6	Der Motor läuft, der Teig ist jedoch nicht geknetet.	Backform ist nicht richtig eingesetzt oder zu viel Teig in der Backform.	Vergewissern Sie sich, dass die Backform korrekt eingesetzt ist, überprüfen Sie Ihr Rezept.
7	Der Teig drückt gegen den Deckel.	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser oder Betriebstemperatur zu hoch.	Verringern Sie Ihr Rezept.
8	Brot zu klein oder Teig nicht aufgegangen.	Keine oder zu wenig Hefe, Hefe überaltert, Wassertemperatur zu hoch, Hefe mit Salz in Berührung gekommen, Betriebstemperatur zu gering.	Überprüfen Sie Ihre Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.
9	Teig fließt über die Backform.	Zu viel Flüssigkeit macht die Hefe zu aktiv.	Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge.
10	Das Brot fällt in der Mitte zusammen und ist am Boden feucht.	1. Das Teigvolumen übersteigt die Backform und das Brot fällt danach in sich zusammen.	Benutzen Sie Brotmehl.
		2. Die Fermentierungszeit ist zu kurz, gefolgt von heißem Wasser im Backraum oder zu hoher Feuchtigkeit.	Benutzen Sie die Hefe bei Raumtemperatur.
		3. Zu viel Flüssigkeit.	Andere Flüssigkeit benutzen oder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
11	Schwere, aufgeschwollene Struktur.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit.	Weniger Mehl und mehr Wasser benutzen.
		2. Zu viel Frucht, Vollkorn oder eine der anderen Zutaten.	Die Mengen anpassen und sicherstellen, dass alle Zutaten zugefügt werden.
12	Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher.	1. Zu viel Feuchtigkeit, Wasser oder Hefe, kein Salz.	Weniger Wasser oder Hefe, mehr Salz benutzen.
		2. Wasser zu heiß.	Wassertemperatur prüfen.
13	Auf der Kruste sind Mehlrückstände.	1. Das Mehl wurde beim Kneten außen nicht genug durchgemischt.	Fügen Sie keine klebrigen Zutaten (Bananen usw.) hinzu.
		2. Teig nicht richtig geknetet, zu wenig Wasser.	Prüfen Sie den Feuchtigkeitsgehalt.
14	Zu dicke Kruste, Brot zu dunkel.	Zu viel Zucker, der Zuckeranteil hat starke Auswirkungen auf die Kruste.	Mit START/STOP brechen Sie den Backvorgang 5-10 Minuten vor Ablauf des Programms ab. Vor dem Herausnehmen des Brots aus der Backform decken Sie diese bitte für 20 Minuten mit einem Tuch ab.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно прочитайте данный буклет прежде, чем приступить к эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочника

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

Прежде, чем приступить к эксплуатации электроприборов выполните следующие основные правила безопасности:

1. Прочитайте все инструкции.
2. Перед началом эксплуатации проверьте, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению, указанному в технических характеристиках к прибору.
3. Не используйте прибор, если поврежден сетевой кабель или вилка, если устройство работает некорректно, упало или было повреждено каким-либо образом. Обратитесь к производителю прибора или в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки электрики и механики прибора.
4. Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте ручки или кнопки.
5. Во избежание поражения электрическим током не избегайте погружения в воду или другую жидкость шнура, вилки или корпуса прибора.
6. Отключайте прибор от сети, если вы его не используете, прежде чем установить или снять детали и перед очисткой прибора.
7. Не допускайте свешивания кабеля с края стола или попадания на горячую поверхность.
8. Использование приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к повреждениям.
9. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, психическими и умственными возможностями, детьми, а также теми, у кого недостаточно опыта и знаний, если только под строгим контролем и с инструкциями по использованию прибора со стороны лица, отвечающего за безопасность вышеназванных людей.
10. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
11. Не размещайте прибор на или вблизи горячей газовой или эклектической плиты или в разогретом духовом шкафу.
12. Не касайтесь движущихся или вращающихся деталей прибора во время работы.
13. Никогда не включайте прибор до того, как установите должным образом форму для хлеба, в которые положены все ингредиенты.
14. Не бейте по форме снизу или по краю для того, чтобы извлечь из нее хлеб, это может повредить форму для хлеба.
15. Следите за тем, чтобы в хлебопечку не попали металлическая фольга или другие материалы, это может привести к возгоранию и возникновению короткого замыкания.
16. Никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или другими подобными материалами, которые могут препятствовать свободному выходу тепла и пара. Это может привести к возгоранию.
17. Используйте хлебопечку только по назначению.
18. Не используйте на открытом воздухе.
19. Сохраните данное руководство.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

(См. Рис. 1)

1. Мерная чашка
2. Мерная ложка
3. Крышка
4. Форма для хлеба
5. Панель управления
6. Вытаскивайте форму для хлеба по направлению стрелки.
7. Крючок
8. Смотровое окно
9. Месильная лопасть (Не показана, но находится на дне формы)
10. Ручка
11. Выключатель питания (На задней панели корпуса, не показан на рисунке)
12. Корпус

ФУНКЦИИ

(см. рис. 2)

a) Показывает выбранную программу.
b) Время выполнения каждой программы.

ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ

После того, как хлебопечка подключена к сети и включен переключатель питания, раздается звуковой сигнал и через некоторое время на дисплее появится “ 3:00”. Но двоеточие между “3” и “00” не будет гореть постоянно. Стрелка указывает на “I”. Это установка по умолчанию.

Примечание: Установка “I” означает массу выпекаемого хлеба в 1,5lb (0,7кг); установка “II” соответствует массе 2,0lb (0,9кг).

START/STOP

Запуск и останов выбранной программы выпечки. Для запуска программы нажмите один раз на кнопку “START/STOP” (СТАРТ/СТОП). Раздастся звуковой сигнал и две точки на дисплее начнут мигать. Программа запущена. После начала программы все остальные кнопки, кроме “START/STOP” не работают.
Для останова программы нажмите на 3 сек. на кнопку “START/STOP” до звукового сигнала, подтверждающего завершение программы. Эта характеристика позволяет предотвратить случайное прерывание работы программы.

МЕНЮ

Используется для установки различных программ. При каждом нажатии (сопровождаемом коротким звуковым сигналом) программа изменяется. При непрерывном нажатии на кнопку на ЖКД циклично появляется12 меню. Выберите нужную программу. Функции 12 меню будет рассмотрены ниже.

1. **Основной**: замес, подъем, выпечка обычного хлеба. Вы можете добавить ингредиенты и вкусовые добавки.
2. **Французский**: замес, подъем и выпечка более продолжительное время. Хлеб, выпекаемый в этом меню, обычно имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3. **Пшеничный**: замес, подъем и выпечка пшеничного хлеба. В этой установке более продолжительный период предварительного прогрева, что позволяет злакам разбухнуть в воде и увеличится в размере. Не рекомендуется использовать эту программу для отсроченного режима выпечки, результат может быть не очень хорошим.

m-5151_v02.indd Abs1:10-Abs1:11 2008.7.1 3:01:03 PM

4. **Быстрый**: замес, подъем и выпечка хлеба с содой или пекарским порошком. Выпеченный на этой программе хлеб обычно меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.
5. **Сладкий**: замес, подъем и выпечка сладкого хлеба. Для выпечки хрустящего и сладкого хлеба.
6. **Сверхбыстрый -I**: замес, подъем и выпечка 1.0lb (0.5кг) хлеба в кратчайшее время. Обычно хлеб получается меньше по размеру и более жесткий, чем при выпечке по программе быстрого хлеба.
7. **Сверхбыстрый-II**: замес и подъем, без выпечки. Вытащите тесто и разделайте его, сделав рулеты, пиццу, для приготовления хлеба на пару, и пр.
9. **Джем**: приготовления джемов и мармеладов.
10. **Пирог**: замес, подъем и выпечка, подъем с содой или пекарским порошком.
11. **Сэндвич**: замес, подъем и выпечка сэндвича. Для выпечки хлеба с легкой текстурой и более тонкой корочкой.
12. **Выпечка**: только выпечка без замеса и подъема. Используется также для увеличения времени выпечки на выбранной программе

COLOR

С помощью этой кнопки вы можете выбрать цвет корочки LIGHT, MEDIUM или DARK. Нажмите на эту кнопку для выбора нужного цвета.

LOAF SIZE

Нажмите на эту кнопку для выбора массы хлеба. Обратите внимание на то, что время выполнения программы может отличаться в зависимости от массы выпекаемого хлеба.

DELAY (TIME + ИЛИ TIME -)

Если вы не хотите, чтобы программа приготовления хлеба начала работать немедленно, вы можете использовать эту кнопку для выбора времени задержки.
Нажав на кнопку “TIME + ”или “TIME - ” вы можете определить время задержки в приготовлении хлеба. Обратите внимание на то, что задержка по времени включает и время выполнения программы. Т.е. по завершении времени задержки горячий хлеб можно подавать к столу. Сначала нужно выбрать программу и цвет корочки, затем нажмите “TIME+” или “TIME-” для увеличения или уменьшения времени задержки с шагом в 10 минут. Максимальное время задержки составляет 13 часов.

Например: Сейчас 20:30, если вы хотите, чтобы хлеб был готов к следующему утру, к 7 часам, т.е. через 10 часов и 30 минут. Выберите меню, цвет, массу хлеба и нажмите TIME+ или TIME – до тех пор, пока на ЖКД не появится 10:30. Затем нажмите кнопку STOP/START для запуска программы с задержкой выпечки. Вы увидите мигающую точку, и на ЖКД начнется обратный отсчет оставшегося времени. К 7:00 утра вы получите свежевыпеченный хлеб, если вы не хотите вытаскивать хлеб сразу же, в течение 1 часа он будет сохраняться теплым.

Примечание: Для выпечки с задержкой по времени не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и пр.

СОХРАНЕНИЕ ХЛЕБА ТЕПЛЫМ

Хлеб автоматически будет поддерживаться теплым в течение 60 минут после выпечки. Если вы хотите вытащить хлеб, остановите программу, нажав кнопку START/STOP.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления хлеба отключится питание, процесс приготовления хлеба будет автоматически продолжаться в течение 15 минут, даже без нажатия на кнопку Start/stop. Если питание не будет восстановлено в течение 15 минут, память не может быть сохранена и процесс приготовления хлеба должна быть перезапущена. Но если до отключения питания не был завершен процесс замеса теста, вы можете нажать кнопку “START/STOP” для начала программы с самого начала.

СРЕДА

Хлебопечка может хорошо работать в широком диапазоне температур, но размер хлеба, приготовленного в теплой комнате и холодной комнате, будет разным. Мы рекомендуем поддерживать комнатную температуру в пределах от 15°C до 34°C.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ:

1. Если после начала программы на дисплее появится “H:HH”, (см. Рис. 1 ниже) температура внутри прибора все еще высокая. Программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте хлебопечки остыть в течение 10-20 минут.
2. Если после нажатия на START/STOP на дисплее появится “E: EE”, (см. Рис. 2 ниже) отключен датчик температуры, обратитесь к авторизованному специалисту для проверки датчика.

Рисунок 1

Рисунок 2

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Пожалуйста, проверьте комплектность всех деталей и принадлежностей и отсутствие повреждений.
2. Промойте все детали в соответствии с указаниями раздела «Чистка и обслуживание»
3. Установите режим выпечки на хлебопечки и в течение 10 минут дайте ей поработать в этом режиме. После охлаждения повторите очистку еще раз.
4. Тщательно вытрите все детали и принадлежности, теперь хлебопечка готова к эксплуатации.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ

1. Установите форму на место, поверните ее по часовой стрелке до щелчка в нужном положении. Зафиксируйте месильную лопасть на валах привода. Поверните тестомешалки по часовой стрелке до тех пор, пока она не защелкнется на месте. Рекомендуется заполнить отверстия маргарином для жарки прежде, чем устанавливать тестомешалки, чтобы тесто под ними не прилипало и хлеб легко вытаскивался из формы.
2. Положите все ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Соблюдайте порядок закладки, указанный в рецепте.
   Обычно сначала наливается вода или жидкие ингредиенты, затем добавляется сахар, соль и мука, в последнюю очередь добавляйте дрожжи или пекарский порошок. Для тяжелого теста из ржаной или непросеянной муки, для получения лучшего результата замеса, мы рекомендуем закладывать ингредиенты в обратном порядке, т.е. сначала кладем сухие дрожжи и муку, и в конце жидкость.
3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке сбоку. Добавьте дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкими ингредиентами или солью.
4. Аккуратно закройте крышку и подключите шнур к сетевой розетке.
5. Нажмите кнопку Menu для выбора нужной программы.
6. Нажмите кнопку COLOR для выбора цвета корочки.
7. Нажмите кнопку LOAF SIZE для выбора массы хлеба (1,5lb (0,7кг) или 2,0lb (0,9кг)).
8. Установите время задержки, нажав кнопку Time+ или Time-. Если вы хотите готовить хлеб сразу, этот этап можно пропустить.
9. Нажмите кнопку START/STOP для запуска программы.
10. Для программ BASIC, FRENCH, WHOLE WHEATE BREAD, SWEET, SANDWICH, во время выполнения программы будут звучать длинные звуковые сигналы, указывающие на необходимость добавления ингредиентов. Откройте крышку и положите ингредиенты. Возможно, во время приготовления хлеба из вентиляционных отверстий в крышке будет выходить пар. Это нормально.
11. По завершении программы прозвучит 10 звуковых сигналов. Вы можете нажать кнопку START/STOP в течение 3-5 секунд для прекращения программы и вытащите хлеб. Откройте крышку, и, используя прихватки, возьмитесь за ручку формы. Поверните форму против часовой стрелки и аккуратно вытащите ее из хлебопечки.
12. Специальной лопаточкой аккуратно проведите по бокам формы, освобождая хлеб.

Осторожно: форма и хлеб очень горячие! Будьте осторожны и используйте прихватки.

13. Переверните форму для выпечки хлеба на чистую поверхность и аккуратно потрясите ее, чтобы вытащить хлеб.
14. Аккуратно вытащите хлеб из формы и остудите его в течение 20 минут прежде, чем резать.
15. Если вас нет в комнате или если вы не нажали кнопку START/STOP по завершении программы, хлеб будет автоматически поддерживаться в теплом состоянии в течение 1 часа, после чего его подогрев прекратится.
16. Если вы не используете хлебопечку или завершили приготовление хлеба, отключите питание и вытащите шнур из сетевой розетки.

Примечание: Прежде чем резать хлеб с помощью крючка вытащите месильную лопасть из нижней части буханки. Хлеб очень горячий. Никогда не пытайтесь вытащить тестомешалку руками.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

1. Для быстрого хлеба

Быстрый хлеб готовится с использованием пекарского порошка или питьевой соды, которые активируются под воздействием влаги и тепла. Для того чтобы быстрый хлеб получился хорошо, рекомендуется сначала закладывать жидкие ингредиенты, а затем сухие. Во время первоначального перемешивания быстрого хлеба, масла и сухие ингредиенты могут собраться в углах формы, во избежание образования комочков, возможно, нужно помочь хлебопечке перемешать тесто. Для этого используйте резиновую лопаточку.

2. О программе приготовления супербыстрого хлеба

В хлебопечке по программе супербыстрого хлеба можно приготовить хлеб в течение 1 часа. Эти 2 установки могут выпечь хлеб в течение 58 минут, хлеб будет немного плотный по своей текстуре. Программа Ultra fast I для выпечки хлеба 1,5lb (0,7кг), а программа Ultra fast II для выпечки хлеба 2,0lb (0,9кг). Обратите внимание, что температура воды должна быть в пределах 48-50°C,для измерения температуры используйте специальный термометр. Температура воды крайне важна для качества выпечки. Если температура воды будет слишком низкая, хлеб не поднимется до нужного уровня; если температура слишком высокая, дрожжи погибнут до того, как тесто начнет подниматься, что негативно отразится на качестве выпечки.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите хлебопечку от сети и дайте ей остыть, прежде чем приступить к чистке.

1. Форма для выпечки хлеба: потрите форму влажной тканью изнутри и снаружи. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму прежде, чем установить ее на место.
2. Месильная лопасть: если тестомешалка трудно снимается с оси, заполните форму теплой водой и оставьте на 30 минут. После этого тестомешалка легко снимется с оси для очистки. Тщательно вытрите тестомешалку влажной тканью. Обратите внимание на то, что форму для выпечки хлеба и тестомешалку можно мыть в посудомоечной машине.
3. Крышка и окошко: протрите крышку изнутри и снаружи влажной тканью.
4. Корпус: аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, поскольку это может повредить отделку поверхности. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду для очистки.
5. Прежде, чем убрать хлебопечку на хранение, убедитесь в том, что она полностью остыла, протрите и высушите ее и закройте крышку.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

1. Хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука имеет большое содержание клейковины (поэтому ее также называют мукой с высоким содержанием клейковины и белка), она обладает хорошей эластичностью и может сохранять объем хлеба, не оседающий после подъема. Поскольку содержание клейковины в такой муке больше. Чем в обычной муке, она может использоваться

m-5151_v02.indd Abs1:12-Abs1:13
2008.7.1 3:01:04 PM

для приготовления хлеба большого размера и лучшей текстурой. Хлебопекарная мука – самый важный ингредиент в приготовлении хлеба.

2. **Обычная мука**
   Обычная мука готовится из смеси хорошо подобранной пшеницы мягких и твердых сортов и подходит для приготовления быстрого хлеба и кексов.
3. **Цельнопшеничная мука**
   Цельнопшеничная мука получается при измельчении цельной пшеницы и содержит отруби и глютен. Цельнопшеничная мука тяжелее и содержит больше питательных веществ, чем обычная мука. Хлеб из цельнопшеничной муки обычно меньше по размеру. Поэтому во многих рецептах, для получения лучших результатов, она используется с хлебопекарной мукой.
4. **Мука грубого помола**
   Черная пшеничная мука, называемая также мукой грубого помола – это вид муки с большим содержанием волокон, похожая на цельнопшеничную муку. Для того чтобы добиться получения высокого хлеба, не оседающего после подъема, эту муку используют вместе с достаточным количеством хлебопекарной муки.
5. **Пудра для кондитерских изделий из сладкого сдобного теста.**
   Пудра для кондитерских изделий из сладкого сдобного теста получается при измельчении пшеницы мягких сортов или пшеницы с низким содержанием протеина, специально используется для приготовления кексов. Разные виды муки кажутся очень похожими, но в действительности, они сильно отличаются по взаимодействию с дрожжами или гигроскопичностью, что зависит от места, где выращена пшеница, условий культивации, способа измельчения и срока хранения. Вы можете выбрать муку разных производителей и марок, имеющиеся на местном рынке, и попробовать, сравнить результаты и выбрать ту, что позволяет добиться лучших результатов.
6. **Кукурузная мука и овсяная мука**
   Кукурузную муку и овсяную муку получают при перемалывании кукурузы и овса соответственно, обе эти муки используются в качестве добавок при приготовлении хлеба из муки грубого помола для улучшения вкуса и текстуры.
7. **Сахар**
   Сахар-очень важный ингредиент, придающий хлебу сладкий вкус и улучшающий его цвет. Чаще всего используется белый сахар, поскольку он помогает дрожжам подняться. Коричневый сахар, сахарная пудра или сахарная вата должны отвечать определенным требованиям.
8. **Дрожжи**
   Дрожжи участвуют в процессе дрожжевания, в ходе которого выделяется углекислота, заставляющая хлеб расширяться и размягчающая внутренние волокна. Но для быстрого подъема дрожжей необходимы углеводы сахара и мука как питательная среда.

1ч.л. активных сухих дрожжей = 3/4ч.л. растворимых дрожжей
5ч.л. активных сухих дрожжей =3,75ч.л. растворимых дрожжей
2ч.л. активных сухих дрожжей =1,5 растворимых дрожжей

Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. высокая температура убивает их, перед использованием проверьте дату изготовления и срок годности дрожжей. Как можно быстрее после использования уберите их в холодильник. Обычно причина неподнявшегося хлеба в мертвых дрожжах.
Проверить качество дрожжей можно следующим образом.

(1) налейте в мерную чашку 1/2 чашки теплой воды (45-50°C)
(2) положите в чашку 1ч.л. сахара и размешайте, затем добавьте 2ч.л. дрожжей.
(3) поставьте чашку в теплое место на 10мин. Не перемешивайте воду.
(4) Пенка должна подняться до краев чашки. В противном случае дрожжи мертвые или неактивные.

9. **Соль**
   Соль нужна для улучшения вкуса хлеба и получения хрустящей корочки. Но соль может замедлить подъем дрожжей. Не кладите в тесто больше соли, чем предусмотрено рецептом. Если вы не употребляете соль, вы можете не класть ее в тесто, и без соли хлеб поднимется лучше.
10. **Яйца**
    Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и пышным, придать особый яичный запах хлебу. При использовании яиц они должны быть хорошо очищены и вымешены.
11. **Жиры, сливочное и растительное масла**
    Жиры делают хлеб мягким и продлевают срок их хранения. Сливочное масло необходимо растопить или порезать на маленькие кусочки, если вы берете масло из холодильника перед тем, как положить их в тесто, чтобы оно равномерно распределилось в тесте.
12. **Пекарский порошок**
    Пекарский порошок используется, главным образом для подъема супербыстрого хлеба и кексов. Поскольку он не требует время для подъема и вырабатывает газ, который формирует пузырьки или размягчает текстуру хлеба в ходе химической реакции.
13. **Сода**
    Работает по тому же принципу, что описан выше. Может использоваться вместе с пекарским порошком.
14. **Вода и другие жидкости**
    Вода - необходимый ингредиент в приготовлении хлеба. Обычно используется вода, температурой 20°C и 25°C. Но для быстрого подъема супербыстрого хлеба температура воды должна быть 45-50°C. Вместо воды можно использовать молоко или воду, смешанную с 2% сухим молоком, что улучшает вкус хлеба и придает приятный цвет корочке. В некоторых рецептах используется сок, обогащающий вкус хлеба: например, это может быть яблочный, апельсиновый, лимонный сок и др.

ВЕС ИНГРЕДИЕНТОВ

Один из важных факторов приготовления хорошего хлеба-эти использование правильных пропорций ингредиентов.
Настоятельно рекомендуем пользоваться мерной чашкой, мерной ложкой для точного соблюдения рецептуры, от чего в значительной степени зависит качество хлеба.

1. **Взвешивание жидких ингредиентов**
   Вода, молоко или раствор сухого молока можно отмерить с помощью мерного стакана. Уровень жидкости в мерном стакане определяйте, посмотрев на него на уровне глаз. При измерении масла или других ингредиентов тщательно протрите мерную чашку, чтобы там не осталось никаких других ингредиентов.
2. **Измерение сухих сыпучих ингредиентов**
   Сухие сыпучие продукты должны быть в нормальном свободном состоянии, выровняйте аккуратно уровень ингредиента с помощью лезвия ножа, что позволит обеспечить точность измерения.
3. **Последовательность закладки ингредиентов**
   Необходимо соблюдать последовательность закладки ингредиентов, а именно: Жидкие ингредиенты, яйца. Соль, сухое молоко и т.д.

При закладке ингредиентов мука не должна полностью пропитываться жидкостями. Дрожжи можно класть только в сухую муку. И особенно, следите за тем, чтобы дрожжи не касались соли. После того, как мука перемешается с заложенными ингредиентами, раздастся звуковой сигнал, напоминающий о том, что пора добавить фруктовые ингредиенты в смесь. Если фрукты добавить в тесто слишком рано, после долгого перемешивания они потеряют свой вкус. При использовании функции отложенного приготовления хлеба не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, фрукты.

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№.	Проблема	Причина	Способ устранения
1	Дым из вентиляционного отверстия во время выпечки	На нагревательный элемент попали некоторые ингредиенты, хлебопечка используется в первый раз, на поверхности нагревательного элемента осталось масло	При первом использовании используйте ее без закладки ингредиентов и с открытой крышкой Отключите хлебопечку от сети, протрите нагревательный элемент, будьте осторожны, не обожгитесь.
2	Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Подогревая хлеб, вы оставили его надолго в форме, поэтому вышло много воды	Вытаскивайте хлеб сразу же, не оставляя его в режиме подогрева надолго
3	Хлеб плохо вытаскивается из формы	Тестомешалки плотно сидят на валу формы для хлеба	После того, как вы вытащите хлеб, налейте в форму горячую воду. Так чтобы она покрыла тестомешалку, затем снимите их и протрите
4	Ингредиенты плохо перемешались, и хлеб плохо испекся	1. Неправильно выбрана программа	Выберите нужную программу
		2. После начала работы программы крышку несколько раз открывали, и хлеб получился сухой, без коричневой корочки	Не открывайте крышку во время последнего подъема
		3. Слишком густое тесто, препятствующее нормальному перемешиванию, так, что тестомешалки почти не вращаются и перемешивание ингредиентов происходит неравномерно	Проверьте отверстие тестомешалки, после того, как вытащите хлеб попробуйте запустить программу в холостую, если все нормально, обратитесь в авторизованную сервисную мастерскую
5	После нажатия на кнопку “start/stop”, на ЖКД появляется “H:HH”	Температура в хлебопечке слишком высокая для приготовления хлеба	Нажмите кнопку “start/stop”, отключите хлебопечку от сети, вытащите форму и откройте крышку. Дайте хлебопечке остыть.
6	Слышен звук работающего двигателя, но тесто не перемешивается	Неправильно установлена форма для выпечки хлеба, или теста слишком много и оно не может быть перемешано	Проверьте правильность установки формы и правильность закладки ингредиентов для теста в соответствии с рецептурой
7	Хлеб сильно поднялся и поднимает крышку	Слишком много дрожжей или муки или воды, либо слишком высокая температура окружающей среды	Проверьте все указанные факторы, сократите количество ингредиентов
8	Хлеб получился слишком маленьким или плохо поднялся	Нет или недостаточно дрожжей, дрожжи плохого качества или вода была слишком горячей, или дрожжи смешались с солью, или низкая температура окружающей среды	Проверьте количество и качество дрожжей, повысьте температуру окружающей среды
9	Теста слишком много и оно переливается через край	Слишком много жидкости или дрожжей	Сократите количество жидкости или дрожжей или слишком высокая температура выпечки.

m-5151_v02.indd Abs1:14-Abs1:15 2008.7.1 3:01:04 PM

№.	Проблема	Причина	Способ устранения
10	Хлеб опал в центре при выпечке	1. Мука не лучшего качества, что не дало тесту подняться	Используйте хорошую муку или добавьте улучшитель муки
		2. дрожжи поднялись слишком быстро или температура их была слишком высокой	Используйте дрожжи при комнатной температуре
		3. излишнее количество воды сделало тесто влажным и мягким	Найдите нужное количество воды для рецепта
11	Вес хлеба слишком большой и его текстура слишком плотная	1. Слишком много муки или недостаточно воды	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды
		2. Слишком много фруктовых ингредиентов или цельнопшеничной муки	Сократите кол-во соответствующих ингредиентов и увеличьте кол-во дрожжей
12	При нарезке хлеба в центре хлеба обнаруживаются пустоты	1. слишком много воды или дрожжей или нет соли	Уменьшите количество воды или дрожжей и не забудьте про соль
		2. слишком горячая вода	Проверьте температуру воды
13	На поверхности хлеба остатки сухой муки	1. в хлебе ингредиенты с большим количеством глютена, такие как масло и бананы и т.п.	Не добавляйте в хлеб ингредиенты с высоким содержанием глютенов
		2. недостаточно хорошо перемешены ингредиенты или недостаточно воды	Проверьте количество воды и механику хлебопечки
14	Слишком толстая и темная корочка у приготовленных кексов или продуктов с большим количеством сахара	На это сильно влияет рецептура и ингредиенты, корочка становится слишком темной из-за большого количества сахара	Если корочка получается слишком темной, нажмите на кнопку start/stop, чтобы закончить программу за 5-10 минут до предполагаемого времени завершения программы. Прежде. Чем вытащить кекс или хлеб из формы, оставьте их в форме на 20 мин с закрытой крышкой

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem eksploatacji proszę dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA:

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego, należy zachować podstawowe zasady bezpieczeństwa:

1. Należy przeczytać całą instrukcję.
2. Przed korzystaniem proszę sprawdzić, czy napięcie w gniazdkach ściennych odpowiada ukazanemu na tabliczce znamionowej.
3. Nie należy korzystać w urządzenia, jeśli kabel zasilania, albo wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, albo jeśli zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do producenta lub najbliższego autoryzowanego punktu napraw do sprawdzenia, naprawy lub dostrojenia elektrycznego lub mechanicznego.
4. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Korzystaj z rączek i gałek.
5. Aby uniknąć porażenia elektrycznego, nie należy zanurzać kabla, wtyczek, ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
6. Jeśli urządzenie nie będzie używane, lub będzie rozkładane na części przed czyszczeniem, należy wyłączyć je z gniazdka.
7. Nie należy pozwolić, by kabel zasilania zwisał ze stołu lub dotykał gorących powierzchni.
8. Korzystanie z akcesoriów lub dodatków nie zalecanych przez producenta urządzenia może spowodować zagrożenie.
9. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włącznie z dziećmi) ze zmniejszonymi fizycznymi, zmysłowymi lub umysłowymi możliwościami, albo z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane, odnośnie korzystania z urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
10. Dzieci powinny być nadzorowane w celu zapewnienia, iż nie będą się urządzeniem bawić.
11. Nie należy umieszczać urządzenia na, ani w pobliżu gorącego gazu, palnika elektrycznego, lub w nagrzanym piekarniku.
12. Nie należy dotykać żadnych ruchomych lub kręcących się części podczas pracy urządzenia.
13. Nigdy nie należy włączać urządzenia, nie umieściwszy w nim uprzednio wypełnionej składnikami formy na chleb.
14. Nigdy nie należy uderzać w formę na chleb od góry, ani w brzegi, by ją wyjąć, gdyż może to ją uszkodzić.
15. Do wypiekacza do chleba nie wolno wkładać metalowych folii, ani innych przedmiotów, gdyż może to spowodować zagrożenie pożaru lub krótkie spięcie.
16. Nigdy nie należy przykrywać wypiekacza ręcznikiem, ani żadnym innym materiałem, gdyż gorąco i para muszą mieć możliwość swobodnego wydostawania się. Zakrycie urządzenia, lub jego kontakt z łatwopalnym materiałem może spowodować pożar.
17. Nie należy używać urządzenia w celach innych, niż te, do których zostało przeznaczone.
18. Nie należy używać na zewnątrz.
19. Należy zachować niniejsze instrukcje.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

POZNAJ SWÓJ WYPIEKACZ DO CHLEBA

(patrz il. 1)

1. Kubek odmierzający
2. Łyżka odmierzająca
3. Pokrywka
4. Forma do chleba
5. Panel kontrolny
6. Zluzuj formę, jak pokazuje strzałka.
7. Haczyk
8. Okienko podglądu
9. Ostrze ugniatające (nie pokazane, ale znajdujące się na spodzie formy)
10. Rączka
11. Włącznik (z tyłu obudowy, nie pokazany na ilustracji)
12. Obudowa

WPROWADZENIE DO FUNKCJI

(patrz il. 2)

a) Pokazuje, który program został wybrany.
b) Czas pracy każdego programu.

PO WŁĄCZENIU

Zaraz po podłączeniu wypiekacza do chleba do zasilania oraz wciśnięciu Włącznika, rozlegnie się piknięcie, a krótko potem na wyświetlaczu pojawi się „3:00“. Dwukropek między „3“ i „00“ będzie nieprzerwanie migać. Strzałka wskazuje na „I“. Jest to ustawienie domyślne.

Uwaga: ustawienie „I“ oznacza bochenek o wadze 1,5 funta (0,68kg), podczas gdy ustawienie „II“ oznacza 2,0 funta (0,90kg).

ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE

Rozpoczynanie i zatrzymywanie wybranego programu pieczenia.
Aby rozpocząć program, naciśnij raz przycisk „START/STOP“. Rozlegnie cię krótkie piknięcie, dwukropek na wyświetlaczu godziny zacznie migać i program się włączy. Po rozpoczęciu programu wszelkie inne przyciski są nieaktywne, poza przyciskiem „START/STOP“.
Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk „START/STOP“ na około 3 sekundy, aż rozlegnie się piknięcie, potwierdzające wyłączenie programu. Funkcja ta pomoże w zapobiegnięciu jakiemukolwiek zakłóceniu podczas pracy programu.

MENU

Służy do ustawiania różnych programów. Za każdym naciśnięciem (któremu będzie towarzyszyć krótkie piknięcie) będzie zmieniać się program. Naciskaj przycisk nieprzerwanie, a na wyświetlaczu LCD będzie się cyklicznie zmieniać 12 kolejnych menu. Wybierz żądany program. Funkcje 12 menu są wyjaśnione poniżej.

1. **Basic (Podstawowy)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie normalnego chleba. Możesz także dodać składniki, by podkreślić smak.
2. **French (Pieczywo francuskie)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb upieczony w tym programie będzie zazwyczaj mieć chrupiącą skórkę i lekką konsystencję.
3. **Whole wheat (Razowy)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie razowego chleba. Ustawienie to posiada dłuższy czas nagrzewania, pozwalając ziarnu nasiąknąć wodą i urosnąć. Nie zaleca się korzystania z funkcji opóźniania, gdyż rezultaty mogą być niepożądane.
4. **Quick (Szybko)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka z sodą spożywczą oraz proszkiem do

m-5151_v02.indd Abs1:16-Abs1:17 2008.7.1 3:01:05 PM

pieczenia. Chleb upieczony w tym programie jest zazwyczaj mniejszy i ma gęstszą konsystencję.
5. **Sweet (Słodki)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie słodkiego chleba. Do pieczenia chrupiącego i słodkiego chleba.
6. **Ultra fast-I (Super szybki-I)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie 1-funtowego bochenka w najkrótszym czasie. Upieczony chleb jest zazwyczaj smaczniejszy i twardszy, niż upieczony w programie Szybkim.
7. **Ultra fast-II (Super szybki-II)**: jak wyżej, ale w odniesieniu do bochenka 1,5-funtowego.
8. **Dough (Ciasto)**: ugniatanie i wyrastanie, ale bez pieczenia. Wyjmij ciasto i ukształtuj w bułki, pizzę, bułki gotowane na parze, itp.
9. **Jam (Dżem)**: gotowanie dżemów i marmolad.
10. **Cake (Ciasto)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie, wyrastanie na sodzie spożywczej lub proszku do pieczenia.
11. **Sandwich (Kanapka)**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie pieczywa na kanapki. Do pieczenia lekkiego chleba z cieńszą skórką.
12. **Bake (Pieczenie)**: tylko pieczenie, bez ugniatania i wyrastania. Wykorzystywane także do wydłużenia czasu pieczenia w wybranych ustawieniach.

KOLOR

Możesz wybrać przyciskiem LIGHT (JASNY), MEDIUM (ŚREDNI) lub DARK (CIEMNY) kolor skórki. Naciśnij ten przycisk, by wybrać żądany kolor.

WIELKOŚĆ BOCHENKA

Naciśnij ten przycisk, by wybrać wielkość bochenka chleba. Proszę pamiętać, że całkowity czas pracy może być różny dla bochenków różnych rozmiarów.

OPÓŹNIENIE (TIME + [CZAS +] LUB TIME - [CZAS-])

Jeśli nie chcesz, by urządzenie rozpoczęło pracę natychmiast, może użyć tego przycisku, by ustawić opóźnienie.
Musisz zdecydować, ile czasu ma minąć, aż Twój chleb będzie gotowy, naciskając „TIME +“ (CZAS +) lub „TIME -“ (CZAS -). Proszę pamiętać, że czas opóźnienia powinien zawierać czas pieczenia programu. Oznacza to, że po zakończeniu czasu opóźnienia można podawać gorący chleb. Najpierw należy wybrać program i stopień zbrązowienia, następnie nacisnąć „TIME +“ lub „TIME -“, by wydłużyć lub skrócić opóźnienie czasu w odstępach 10-minutowych. Maksymalne opóźnienie wynosi 13 godzin.

Przykład: Jest teraz godzina 20:30. Chcesz, by Twój chleb był gotowy następnego dnia rano o godzinie 7:00, tj. za 10 godzin i 30 minut. Wybierz program menu, kolor, wielkość bochenka, a następnie naciśnij TIME + lub TIME -, by zwiększyć czas, aż 10:30 pojawi się na LCD. Następnie naciśnij przycisk STOP/START, by uruchomić opóźnienie programu. Zobaczysz migającą kropkę, a LCD będzie odliczać pozostały czas. O 7:00 rano będziesz mieć świeży chleb. Jeśli nie chcesz natychmiast wyjmować chleba, rozpocznie się 1-godzinny czas podgrzewania.

Uwaga: Podczas pieczenia z opóźnieniem, nie należy używać łatwo psujących się składników, jak jaja, świeże mleko, owoce, cebula, itp.

PODGRZEWANIE

Chleb może być automatycznie przechowywany w cieple przez 60 minut po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb, wyłącz program przyciskiem START/STOP.

PAMIĘĆ

Jeśli wystąpi przerwa w dopływie prądu podczas przygotowywania chleba, proces pieczenia chleba zostanie automatycznie kontynuowany w ciągu 15 minut, nawet bez naciskania przycisku Start/Stop. Jeśli przerwa przekroczy 15 minut, pamięć nie zostanie zachowana i pieczenie chleba musi zostać rozpoczęte jeszcze raz. Jeśli podczas awarii prądu ciasto nie przeszło przez etap ugniatania, możesz nacisnąć przycisk „START/STOP“, by kontynuować program od początku.

OTOCZENIE

Urządzenie będzie prawidłowo działać w różnych temperaturach, ale mogą wystąpić różnice w wielkości bochenków w zależności od bardzo ciepłego lub bardzo chłodnego pomieszczenia. Zalecamy, by temperatura pomieszczenia wynosiła między 15°C a 34°C.

WYŚWIETLANIE OSTRZEŻENIA:

1. Jeśli po rozpoczęciu programu na wyświetlaczu pojawi się „H:HH“ (patrz ilustracja poniżej), to temperatura w środku jest ciągle zbyt wysoka. Program musi być wtedy zatrzymany. Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu stygnąć przez 10 do 20 minut.
2. Jeśli po naciśnięciu START/STOP na wyświetlaczu pojawi się „E:EE“ (patrz ilustracja poniżej), to czujnik temperatury jest odłączony; należy sprawdzić go w autoryzowanym punkcie napraw.

Ilustracja 1

Ilustracja 2

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Proszę sprawdzić, czy wszystkie części i akcesoria są w komplecie i nieuszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja“
3. Ustaw wypiekacz do chleba w trybie pieczenia i piecz na pusto przez około 10 minut. Po ostygnięciu jeszcze raz wyczyść.
4. Wysusz dokładnie wszystkie części i złóż je, by urządzenie było gotowe do użycia.

JAK UPIEC CHLEB

1. Umieść formę w miejscu, następnie przekręć zgodnie ze wskazówkami zegara, aż zaskoczy w prawidłowej pozycji. Zamocuj ostrze ugniatające na wałach napędowych. Przekręć ugniatacze zgodnie ze wskazówkami zegara, aż zaskoczą w miejscu. Przed umieszczeniem ugniataczy zaleca się wypełnienie otworów odporną na gorąco margaryną, pomoże to zapobiec przyklejaniu się ciasta poniżej ugniataczy, a ugniatacze będą łatwe do wyjęcia z chleba.
2. Umieść składniki w formie do chleba. Proszę stosować się do kolejności ukazanej w przepisie. Zazwyczaj woda lub składnik płynny powinny być wkładane na początku, następnie powinno dodać się cukier, sól i mąkę, jako ostatni składnik należy zawsze dodawać drożdże lub proszek do pieczenia. W przypadku ciężkiego ciasta żytniego lub razowego zalecamy odwrotną kolejność składników. np. wypełnienie najpierw suchymi drożdżami i mąką, a na końcu płynem, by osiągnąć lepszy rezultat ugniatania.

3. Z jednej strony mąki zrób małe wgniecenie palcem. Do wgniecenia wsyp drożdże, Upewnij się, że nie wchodzą one w kontakt ze składnikami płynnymi, czy solą.
4. Zamknij delikatnie pokrywę i podłącz kabel zasilania do gniazdka ściennego.
5. Naciskaj przycisk Menu, aż zostanie wybrany żądany program.
6. Naciśnij przycisk COLOR (KOLOR), by wybrać żądany kolor skórki.
7. Naciśnij LOAF SIZE (WIELKOŚĆ BOCHENKA), by wybrać żądaną wielkość (1,5 funta lub 2 funty).
8. Ustaw opóźnienie czasu, naciskając przycisk Time+ lub Time-. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, by wypiekacz rozpoczął pracę natychmiast.
9. Naciśnij przycisk START/STOP, by rozpocząć pracę.
10. Podczas pracy programów BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT BREAD, SWEET, SANDWICH rozlegnie się długi dźwięk. Oznaczać on będzie moment, kiedy należy dodać składniki. Otwórz pokrywę i włóż składniki. Możliwe jest, że podczas pieczenia przez otwory wentylacyjne pokrywy będzie wydobywać się para. Jest to normalne.
11. Gdy proces zostanie zakończony, rozlegnie się 10 piknięć. Możesz nacisnąć przycisk START/STOP na około 3-5 sekund, by zatrzymać proces i wyjąć chleb. Otwórz pokrywę i mając na rękach rękawice kuchenne chwyć za rączkę formy na chleb. Przekręć formę w stronę przeciwną do wskazówek zegara i delikatnie pociągnij ją do góry, by wyjąć z urządzenia.
12. Użyj nieprzywierającej szpatułki, by delikatnie oddzielić boki chleba od formy.

Ostrożnie: Forma na chleb i sam chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze pracuj ostrożnie i korzystaj z rękawic kuchennych.

13. Odwróć formę na chleb do góry dnem nad czystą powierzchnią i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie na kratkę.
14. Wyjmij ostrożnie chleb z formy i poczekaj około 20 minut na ostygnięcie przed jego pokrojeniem.
15. Jeśli nie znajdujesz się w pomieszczeniu i nie naciśniesz przycisku START/STOP pod koniec pracy, chleb będzie automatycznie utrzymywany w cieple przez 1 godzinę, a następnie podgrzewanie się wyłączy.
16. Jeśli nie korzystasz z urządzenia, lub pieczenie się zakończyło, wyłącz wyłącznikiem i odłącz kabel zasilania.

Uwaga: Przed pokrojeniem bochenka użyj haczyka, by wyjąć ostrza ugniatające ze spodu. Bochenek jest gorący, nigdy nie wyjmuj ostrzy ugniatających gołymi rękami.

WPROWADZENIE SPECJALNE

1. O programie Quick (Chleb na szybko)
Chleb na szybko jest robiony z proszku do pieczenia i sody spożywczej, które są aktywowane przez wilgoć i gorąco. Aby otrzymać doskonały chleb na szybko, zaleca się, by wszystkie płyny były umieszczone na spodzie formy do chleba, a suche składniki na górze. Podczas wstępnego mieszania chleba na szybko masło i suche składniki mogą zbierać się w rogach formy; konieczne może być pomóc urządzeniu w mieszaniu, by uniknąć bryłek z mąki. W takim przypadku użyj gumowej szpatułki.

2. O programie Ultra Fast (Super szybko)
Wypiekacz do chleba może piec bochenki w ciągu 1 godziny dzięki programowi super szybkiego pieczenia. Te 2 ustawienia mogą upiec chleb w 58 minut, a pieczywo będzie nieco gęstszej konsystencji. Program Ultra fast I (Super szybki I) jest do pieczenia 1,5-funtowego chleba, Super fast II do 2-funtowego. Proszę pamiętać, iż woda powinna być w temperaturze 48-50°C, oraz że należy użyć termometru spożywczego do mierzenia temperatury. Temperatura wody jest bardzo ważna dla przebiegu pieczenia. Jeśli temperatura wody jest zbyt niska, chleb nie urośnie do oczekiwanych rozmiarów; jeśli temperatura wody jest zbyt wysoka, woda zabije drożdże przez wyrośnięciem ciasta, co także silnie wpłynie na przebieg pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
1. Forma na chleb: Pocieraj w środku i na zewnątrz wilgotną szmatką. Nie należy używać żadnych ostrych, ani ściernych środków, by nie uszkodzić ochronnej warstwy nieprzywierającej. Przed ponowną instalacją forma musi być całkowicie sucha.
2. Ostrze ugniatające: Jeśli trudno jest zdjąć ramę ugniatającą z osi, należy wypełnić pojemnik ciepłą wodą i pozostawić na około 30 minut. Potem ugniatacz może być łatwo wyjęty do czyszczenia. Należy też wytrzeć ostrze dokładnie bawełnianą wilgotną szmatką. Proszę pamiętać, że forma do chleba i ostrze ugniatające nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
3. Pokrywka i okienko: wyczyść pokrywkę w środku i na zewnątrz lekko zwilżoną szmatką.
4. Obudowa: delikatnie wytrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy wilgotną szmatką. Nie należy korzystać z żadnych środków ściernych, gdyż mogłoby to uszkodzić wysoko wypolerowaną powierzchnię. Nigdy nie należy w celu wyczyszczenia zanurzać obudowy w wodzie.
5. Przed schowaniem wypiekacza do chleba, należy się upewnić, że całkowicie ostygł, jest czysty i suchy, oraz że pokrywka jest zamknięta.

WPROWADZENIE DO PRZEPISÓW NA CHLEB

1. **Mąka chlebowa**
Mąka chlebowa zawiera wysoką zawartość glutenu (może być zatem nazwana mąką wysoko glutenową, zawierającą wiele białka), ma właściwości elastyczne i może utrzymać wymiary chleba bez opadania po wyrośnięciu. Jako że zawartość glutenu jest większa, niż w zwykłej mące, może ona być także wykorzystania do pieczenia chleba większych rozmiarów oraz o lepszej wewnętrznej strukturze. Mąka chlebowa jest najważniejszym składnikiem przy pieczeniu chleba.
2. **Mąka zwykła**
Mąka zwykła składa się z wyselekcjonowanego miękkiej i twardej pszenicy i jest odpowiednia do szybkiego pieczenia chleba, lub do ciast.
3. **Mąka razowa**
Mąka razowa jest wytwarzana poprzez zmielenie całych ziaren pszenicy, zawiera łupinki pszenicy; zawartość glutenu w mące razowej jest większa i jest ona bardziej odżywcza, niż mąka zwykła. Chleb z mąki razowej jest zazwyczaj niewielkich rozmiarów. Wiele przepisów często łączy mąkę razową z chlebową, by osiągnąć najlepsze rezultaty.
4. **Mąka gryczana**
Mąka gryczana, zwana także „twardą mąką“, jest rodzajem wysoko włóknistej mąki, podobnej do mąki razowej. Aby uzyskać duże rozmiary po wyrośnięciu, należy użyć jej w połączeniu z dużą ilością mąki chlebowej.
5. **Proszek do pieczenia ciast**
Proszek do pieczenia ciast jest mieszaniną zmielonej miękkiej pszenicy, lub pszenicy niskobiałkowej, która

m-5151_v02.indd Abs1:18-Abs1:19 2008.7.1 3:01:05 PM

jest wykorzystywana specjalnie do pieczenia ciast. Różne rodzaje mąki wydają się być podobne. W zasadzie ich działanie i reakcja na drożdże znacznie się różni, jeśli chodzi o miejsce wyrastania ciasta, przyczyny wyrastania, proces mielenia i długość przechowywania. Można wybrać mąkę różnych marek, by wypróbować, posmakować i porównać te dostępne na lokalnym rynku, po czym wybrać tę, która daje najlepsze wyniki, zgodnie z własnym doświadczeniem i gustem.

6. **Mąka kukurydziana i owsiana**
   Mąka kukurydziana i owsiana składają się odpowiednio ze zmielonej kukurydzy i owsa, obie są składnikami dodatkowymi do pieczenia szorstkiego chleba; są wykorzystywane do wzmocnienia smaku i tekstury.
7. **Cukier**
   Cukier jest ważnym składnikiem, nadającym chlebowi słodki smak i kolor. Jako że jest pożywką dla drożdży, biały cukier jest powszechnie używany. Cukier brązowy, cukier puder oraz wata cukrowa mogą być nazwane specjalnymi dodatkami.
8. **Drożdże**
   Drożdże przechodzą przez proces pieczenia, produkując dwutlenek węgla, dzięki czemu chleb rośnie, a konsystencja staje się lżejsza. Jednakże drożdże wymagają węglowodanów z cukru i mąki, jako pożywki.

1 łyż. aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyż. drożdży instant
5 łyż. aktywnych suchych drożdży = 3,75 łyż. drożdży instant
2 łyż. aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyż. drożdży instant

Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, gdyż są zabijane przez wysoką temperaturę; przed użyciem należy sprawdzić datę przydatności do spożycia. Po użyciu resztę należy jak najszybciej włożyć z powrotem do lodówki. Często nieudane wyrastanie chleba jest spowodowane nieżywymi drożdżami.
Sposoby, opisane poniżej, pomogą sprawdzić, czy drożdże są świeże i aktywne.

(1) wlej 1/2 szklanki ciepłej wody (45-50°C) do naczynia odmierzającego
(2) Dodaj 1 łyż. białego cukru do naczynia i wymieszaj, następnie posyp wodę 2 łyż. drożdży.
(3) Umieść naczynie odmierzające w ciepłym miejscu na około 10 min. Nie mieszaj wody.
(4) Piana powinna sięgnąć wysokości 1 szklanki. W przeciwnym razie drożdże są martwe, lub nieaktywne.

9. **Sól**
   Sól jest konieczna do wzmocnienia smaku chleba i koloru skórki. Jednakże sól może także powstrzymać drożdże i zatrzymać wyrastanie ciasta. Nigdy nie należy używać więcej soli, niż przewidziano w przepisie. Jeśli nie chcesz użyć soli, pomiń ją. Chleb bez soli będzie większy.
10. **Jaja**
    Jaja mogą poprawić konsystencję chleba, dzięki nim pieczywo będzie bardziej odżywcze i większych rozmiarów, chleb nabierze szczególnego jajecznego smaku. Przed użyciem należy pozbyć się skorupki i równomiernie je wymieszać.
11. **Tłuszcz, masło i olej roślinny**
    Tłuszcz może sprawić, że chleb będzie bardziej miękki oraz wydłużyć jego przydatność do spożycia. Przed użyciem wyjęte z lodówki masło powinno być stopione lub pokrojone na małe kawałki, aby równomiernie się wymieszało.
12. **Proszek do pieczenia**
    Proszek do pieczenia jest głównie wykorzystywany z programie Ultra fast oraz do ciast. Nie ma potrzeby wydłużania czasu do produkcji gazów, które uformują bąbelki lub zmiękczą konsystencję chleba, wykorzystują procesy chemiczne.
13. **Soda**
    Działanie podobne jak opisane powyżej. Można jej użyć także w połączeniu z proszkiem do pieczenia.
14. **Woda i inne płyny**
    Woda jest koniecznym składnikiem do pieczenia chleba. Ogólnie rzecz biorąc temperatura wody między 20°C a 25°C byłaby najodpowiedniejsza. Lecz temperatura wody powinna wynosić 45-50°C, by ciasto wyrosło w programie Ultra fast. Woda może być zastąpiona świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mleka w proszku, które mogą wzmocnić smak chleba i poprawić kolor skórki. Niektóre przepisy mogą zawierać sok w celu wzmocnienia smaku chleba, np.: sok jabłkowy, pomarańczowy, cytrynowy, itd.

WAGA SKŁADNIKÓW

Jednym z najważniejszych etapów pieczenie smacznego chleba jest użycie odpowiedniej ilości składników. Zdecydowanie zaleca się korzystanie z naczynia odmierzającego oraz odmierzania łyżką, by nabierać dokładne ilości, w przeciwnym razie może to wpłynąć na chleb.

1. **Ważenie płynnych składników**
   Woda, świeże mleko lub roztwór z mleka w proszku powinny być odmierzane naczyniem odmierzającym. Przyglądaj się poziomowi płynu w naczyniu, trzymając je poziomo.
   Podczas odmierzania oleju roślinnego lub innych składników, czyść naczynie odmierzające dokładnie przez wlewaniem do niego kolejnych składników.
2. **Odmierzanie suchego proszku**
   Suchy proszek powinien być luźno przechowywany w warunkach naturalnych; wyrównaj poziom, by odmierzanie było dokładne.
3. **Kolejność składników**
   Powinno się stosować odpowiednią kolejność dodawania składników, która, ogólnie rzecz biorąc, powinna być następująca: składniki płynne, jaja, sól i mleko w proszku, itd. Podczas dodawania składników mąka nie może być całkowicie zwilżona przez płyny. Drożdże można układać wyłącznie na suchej mące. Tak samo drożdże nie mogą mieć styczności z solą. Gdy mąką jest już przez jakiś czas ugniatana, pikniecie przypomni o dodaniu do mieszanki składników owocowych. Jeśli składniki owocowe zostaną dodane zbyt wcześnie, po długim mieszaniu smak będzie zredukowany. Jeśli korzystasz z funkcji opóźniania, aktywowanej na długi czas, nie dodawaj łatwo psujących się składników, jak jaja, czy owoce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr	Błędy	Czynność	Rozwiązanie
1	Dym z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia	Niektóre składniki przylegają do nagrzanych elementów lub w ich pobliżu, przed pierwszym użyciem naoliw pozostające na powierzchni nagrzane elementy	Podczas pierwszego użycia wypiekacza włącz go bez dodawania żadnych składników i z otwartą pokrywą. Odłącz wypiekacz od zasilania i wyczyść nagrzewające się elementy, uważając, by się nie poparzyć.
2	Skórka na spodzie chleba jest zbyt twarda	Podgrzewanie chleba i pozostawienie go w formie na chleb na długi czas, tak, że woda zbytnio paruje	Wyjmuj chleb wkrótce po upieczeniu bez podgrzewania go
3	Bardzo trudno jest wyjąć chleb	Ugniatacz przywiera mocno do wałka w formie do chleba	Po wyjęciu chleba, wlej do formy na chleb gorącą wodę i zanurz ugniatacz na 10 minut, następnie wyjmij go i wyczyść.
4	Składniki są mieszane nierówno i źle się pieką	1. wybrano nieprawidłowy program menu	Wybierz prawidłowy program menu
		2. po zakończeniu pracy, pokrywa jest otwierana kilka razy, a chleb się wysusza, jest bez brązowej skórki	Nie otwieraj pokrywy podczas wyrastania ciasta
		3. Opór podczas mieszania jest zbyt wielki, tak że ugniatacz prawie nie może się obracać i odpowiednio mieszać	Sprawdź otwór ugniatacza, następnie wyjmij formę do chleba i pozwól, by urządzenie działało bez ładunku, jeśli działanie jest nieprawidłowe, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem naprawczym.
5	Na wyświetlaczu pojawia się „H:HH“ po naciśnięciu przyciski „start/stop“	Temperatura wypiekacza do chleba jest zbyt wysoka, by piec chleb.	Naciśnij przycisk „start/stop“ i odłącz wypiekacz do chleba od zasilania, następnie wyjmij formę do chleba i otwórz pokrywę i poczekaj, aż wypiekacz ostygnie
6	Słychać dźwięk pracy silnika, ale ciasto nie jest mieszane	Forma na chleb jest nieprawidłowo włożona lub ciasto jest zbyt duże, by je mieszać	Sprawdź, czy forma do chleba jest prawidłowo włożona, oraz czy ciasto jest zrobione zgodnie z przepisem, a składniki prawidłowo odmierzone
7	Chleb jest tak duży, że aż wypycha pokrywę	Dodano zbyt dużo drożdży, mąki lub wody, albo temperatura pieczenia jest zbyt wysoka	Sprawdź powyższe czynniki, odpowiednio zmniejsz ilość składników do wartości prawidłowych
8	Chleb jest zbyt mały, lub nie wyrósł	Brak drożdży lub ilość drożdży niewystarczająca, co więcej drożdże mogły być słabej aktywności, spowodowanej zbyt wysoką temperaturą lub zostały zmieszane w solą, lub temperatura otoczenia jest niższa.	Sprawdź ilość i aktywność drożdży, odpowiednio zwiększ temperaturę otoczenia.
9	Ciasto jest tak duże, że wylewa się z formy do chleba	Ilość płynów była zbyt duża, sprawiając że ciasto stało się miękkie oraz dodano zbyt wiele drożdży.	Zmniejsz ilość płynów i popraw sztywność ciasta
10	Podczas pieczenia ciasta chleb się zapada w części środkowej	1. użyta mąka nie jest stabilnym proszkiem i nie umożliwia wyrastania ciasta	Użyj mąki chlebowej lub silnego proszku.
		2. Działanie drożdży jest zbyt szybkie lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka	Drożdże są używane w temperaturze poniżej pokojowej
		3. Zbytnia ilość wody sprawia, że ciasto jest zbyt mokre i miękkie.	Dostosuj ilość wody do recepty, zgodnie z możliwościami absorbcyjnymi wody
11	Waga chleba jest bardzo duża, a konsystencja jest zbyt gęsta	1. zbyt wiele mąki lub zbyt mało wody	Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody
		2. zbyt wiele składników owocowych lub zbyt wiele mąki razowej	Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ ilość drożdży
12	Środek chleba po przekrojeniu jest pusty	1. Zbyt duża ilość wody lub drożdży, lub brak soli	Zmniejsz odpowiednio ilość wody lub drożdży i sprawdź sól
		2. temperatura wody jest zbyt wysoka	Sprawdź temperaturę wody
13	Powierzchnia chleba jest przyklejona do suchego proszku	1. chleb zawiera mocno kleiste składniki, jak masło i banany, itp.	Nie dodawaj mocno kleistych składników do chleba.
		2. mieszanie nie jest odpowiednie z powodu niedostatecznej ilości wody	Sprawdź wodę i konstrukcje mechaniczną wypiekacza do chleba
14	Skórka jest zbyt gruba, a kolor zbyt ciemny podczas pieczenia ciasta lub innego pieczywa z nadmierną ilością cukru	Różne przepisy lub składniki mają duży wpływ na pieczenie chleba, kolor skórki będzie ciemniejszy z powodu dużej ilości cukru	Jeśli kolor skórki jest zbyt ciemny z powodu zbytniej ilości cukru w przepisie, naciśnij start/stop, by zatrzymać program na 5-10 minut przed oczekiwanym zakończeniem pieczenia. Przed wyjęciem chleba należy potrzymać chleb lub ciasto w formie na chleb jeszcze przez 20 minut przy zamkniętej pokrywie.

m-5151_v02.indd Abs1:20-Abs1:21 2008.7.1 3:01:06 PM

MANUAL DE UTILIZARE

Citiţi în întregime această broşură înainte de utilizare şi păstraţi-o pentru consultări ulterioare

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE:

Înainte de utilizarea aparatului electric, a se respecta întotdeauna următoarele măsuri de precauţie esenţiale:

1. Citiţi toate instrucţiunile.
2. Înainte de utilizare, verificaţi dacă tensiunea de la priza murală corespunde celei indicate pe plăcuţa de identificare.
3. Nu acţionaţi niciun aparat cu cablul sau cu fişa deteriorată sau după ce acesta s-a defectat, a suferit şocuri mecanice prin cădere ori a suferit deteriorări de orice natură. Restituiţi aparatul fabricantului sau la cel mai apropiat centru de depanare autorizat, supunându-l inspectării, reparaţiilor sau reglajelor electrice ori mecanice.
4. Nu atingeţi suprafeţele fierbinţi. Folosiţi mânerele sau butoanele.
5. Pentru a preveni pericolul de electrocutare, nu introduceţi cablul, fişele sau carcasa în apă sau în alte lichide.
6. Scoateţi fişa din priză în caz de neutilizare, înaintea montării sau detaşării unor piese şi înainte de curăţare.
7. Nu lăsaţi cablul să atârne liber peste marginea unei mese sau a suprafeţelor fierbinţi.
8. Utilizarea de accesorii nerecomandate de fabricantul acestui aparat poate provoca rănirea.
9. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copiii) care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori nu deţin experienţa sau cunoştinţele necesare, cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi sau a fost instruiţi privind utilizarea aparatelor de către o persoană responsabilă de siguranţa acestora.
10. Copiii vor fi ţinuţi sub supraveghere, pentru a nu li se permite să se joace cu aparatul.
11. Se interzice amplasarea lângă sau pe o plită electrică sau un aragaz fierbinte ori într-un cuptor încălzit.
12. A nu se atinge nicio piesă mobilă sau aflată în rotaţie a aparatului în timpul gătitului.
13. Nu porniţi niciodată aparatul fără a introduce corespunzător ingredientele de coacere în tavă.
14. A nu se bate niciodată tava pe porţiunea superioară sau pe margine pentru extragerea tăvii; există pericolul deteriorării tăvii.
15. A nu se introduce folii metalice sau alte materiale în cuptorul automat de pâine, deoarece se poate crea pericolul de incendiu sau scurtcircuitare.
16. A nu se acoperi niciodată cuptorul automat de pâine cu un prosop sau cu orice alte materiale; căldura şi aburul trebuie să poată fi degajate fără obstacole. Se poate produce un incendiu dacă acesta este acoperit sau intră în contact de/cu materii combustibile.
17. Nu utilizaţi acest aparat pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
18. Se interzice utilizarea în spaţii exterioare.
19. Păstraţi aceste instrucţiuni.

EXCLUSIV UTILIZARE CASNICĂ

FAMILIARIZAŢI-VĂ CU APARATUL AUTOMAT DE PÂINE

(v. fig. 1)

1. Cană de dozare
2. Lingură de dozare
3. Capac
4. Tavă de copt
5. Panou de comandă
6. Desolidarizaţi tava în direcţia indicată de săgeată.
7. Cârlig
8. Vizor
9. Braţ de frământare (neindicat, însă poate fi observat pe fundul tăvii)
10. Mâner
11. Comutator alimentare (în spatele carcasei, neprezentat în imagine)
12. Carcasă

PREZENTARE FUNCŢII

(v. fig. 2)

a) Indică programul ales.
b) Durata de funcţionare aferentă fiecărui program.

DUPĂ PORNIRE

Imediat ce cuptorul automat de pâine este cuplat la alimentare, iar comutatorul este acţionat, se va auzi un semnal sonor şi secvenţa “3:00” va apărea pe afişaj după o scurtă perioadă de timp. Însă cele două puncte dintre “3” şi „00” nu clipesc constant. Săgeata indică “I”. Aceasta este setarea implicită.

Observaţie: setarea “I“ semnifică o greutate de 1,5lb (0,680kg); iar setarea “II” reprezintă o greutate de 2,0lb (0,900kg).

LANSARE/ÎNCHEIERE PROGRAM (START/STOP)

Pentru a iniţia şi finaliza programul de coacere selectat. Pentru a lansa un program, apăsaţi o dată butonul “START/STOP”. Se va auzi un semnal sonor scurt, iar cele două puncte de pe afişajul temporal încep să lumineze intermitent şi programul începe. După începerea unui program, toate celelalte butoane sunt dezactivate cu excepţia lui “START/STOP”.
Pentru a încheia programul, apăsaţi butonul START/STOP timp de aprox. 3 secunde până ce un semnal sonor confirmă oprirea programului. Această funcţionalitate va contribui la împiedicarea oricăror întreruperi accidentale ale programului.

MENIUL

Are ca scop fixarea pe diverse programe. La fiecare apăsare pe acesta (urmată de un semnal sonor scurt), programul se va schimba. Prin apăsarea continuă pe buton, cele 12 meniuri se vor derula ciclic şi vor fi afişate pe LCD. Selectaţi programul dorit. Funcţiile celor 12 meniuri vor fi prezentate în continuare.

1. **Basic (Normal)**: frământare, dospire şi coacere pâine normală. Puteţi de asemenea să adăugaţi alte ingrediente pentru aromă.
2. **French (Franţuzească)**: frământare, dospire şi coacere cu timp de dospire mai mare. Pâinea coaptă în acest meniu va avea o crustă mai crocantă şi va fi mai pufoasă.
3. **Whole wheat (Integrală)**: frământare, dospire şi coacere pâine integrală. Această setare are o durată de preîncălzire mai mare, permiţând grâului să absoarbă apa şi să se umfle. Nu se recomandă folosirea funcţiei de temporizare, deoarece se pot obţine rezultate nesatisfăcătoare.
4. **Quick (Rapidă)**: frământare, dospire şi coacere franzelă cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt. Pâinea coaptă cu această setare este de regulă mai mică, având şi o consistenţă mai mare.
5. **Sweet (Dulce)**: frământare, dospire şi coacere pâine dulce. Pentru coacerea unei pâini crocante şi dulci.
6. **Ultra fast-I (Ultra rapid I)**: frământare, dospire şi coacere a unei franzele de 1,0lb (0,450kg) în cel mai scurt timp. De regulă, pâinea este mai mică şi mai brută decât cea rezultată din programul Rapid.
7. **Ultra fast-II (Ultra rapid II)**: identic ca cel anterior, însă vizează o franzelă de 1,5lb (0,680kg).
8. **Dough (Aluat)**: frământare şi dospire, însă fără coacere. Scoateţi aluatul şi formaţi-l pentru chifle, pizza, pâine chinezească etc.
9. **Jam (Dulceţuri)**: fierbere de gemuri şi marmelade.
10. **Cake (Chec)**: frământare, dospire şi coacere, dospit cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt.
11. **Sandwich (Sendviş)**: frământare, dospire şi coacere sendviş. Pentru o pâine pufoasă, coaptă cu o crustă subţire.
12. **Bake (Coacere)**: exclusiv coacere, nefrământat, nedospit. Utilizat de asemenea la sporirea timpului de coacere la setările selectate.

COLOR (CULOARE)

Cu ajutorul acestui buton, puteţi selecta o culoare LIGHT (deschisă), MEDIUM (medie) sau DARK (întunecată) pentru crustă. Apăsaţi acest buton pentru a selecta culoarea dorită.

LOAF SIZE (DIMENSIUNI FRANZELĂ)

Apăsaţi acest buton pentru a selecta dimensiunea franzelei aferentă pâinii dorite. A se reţine că durata totală de funcţionare poate varia în funcţie de dimensiunile franzelei.

DELAY (TIME + SAU TIME -) (TEMPORIZARE – PRELUNGIRE + SAU REDUCERE DURATĂ -)

Dacă doriţi ca aparatul să nu intre imediat în funcţiune, puteţi folosi acest buton pentru a fixa temporizarea. Puteţi hotărî când va fi gata pâinea prin apăsarea pe “TIME + ” (PRELUNGIRE) sau “TIME - ” (SCĂDERE). Reţineţi că temporizarea trebuie să includă şi durata de coacere a programului. Astfel, la finalizarea duratei de temporizare, este gata pâinea fierbinte. Iniţial, se vor selecta programul şi gradul de rumenire, iar prin apăsarea pe “TIME+” sau “TIME-” se va creşte sau diminua durata de temporizare în paşi de câte 10 minute. Durata maximă de temporizare este de 13 ore.

Exemplu: Acum, este ora 8:30 seara şi doriţi să aveţi pâinea gata în următoarea dimineaţă la ora 7, mai exact, în 10 ore şi 30 de minute. Selectaţi meniul, culoarea, dimensiunea franzelei iar apoi apăsaţi TIME+ sau TIME- pentru a creşte ora până ce apare 10:30 pe LCD. Apoi, apăsaţi butonul STOP/START pentru a activa programul de temporizare. Puteţi vedea punctele luminând intermitent pe LCD, iar afişajul va indica durata rămasă în numărătoare inversă. Pâinea proaspătă va fi gata la ora 7:00 dimineaţa. Dacă nu doriţi să o scoateţi imediat, se iniţiază durata de menţinere la cald de 1 oră.

Reţineţi: Nu utilizaţi ingrediente rapid perisabile precum ouăle, laptele proaspăt, fructele, ceapa etc. la coacerea temporizată.

KEEP WARM (MENŢINERE LA CALD)

Pâinea poate fi ţinută caldă automat timp de 60 de minute după coacere. Dacă doriţi să scoateţi pâinea, opriţi programul cu butonul START/STOP.

MEMORY (MEMORIE)

Dacă alimentarea a fost întreruptă în timpul producerii pâinii, procesul va fi reluat automat în 15 minute, chiar şi fără apăsarea pe Start/stop. Dacă perioada de întrerupere depăşeşte 15 minute, memoria este dezactivată, iar cuptorul automat necesită repornirea. Însă dacă aluatul nu a trecut de faza de frământare când alimentarea a fost întreruptă, puteţi apăsa direct pe „START/STOP” pentru a continua programul de la început.

MEDIU DE FUNCŢIONARE

Cuptorul poate funcţiona adecvat într-un domeniu vast de temperatură, însă dimensiunea franzelei poate varia în funcţie de temperatura camerei, foarte ridicată sau foarte rece. Sugerăm o temperatură a camerei între 15° şi 34°.

AFIŞAJ DE AVERTIZARE:

1. Dacă afişajul indică „H:HH” după pornirea programului (v. imaginea 1 în continuare), temperatura din interior este în continuare prea ridicată. În acest caz, programul necesită oprirea. Deschideţi capacul şi lăsaţi cuptorul să se răcească timp de 10-20 de minute.
2. Dacă afişajul indică “E:EE” după ce aţi apăsat pe START/STOP, (v. imaginea 2 în continuare), senzorul de temperatură este deconectat; supuneţi senzorul unei verificări atente la un specialist avizat.

Imaginea 1

Imaginea 2

LA PRIMA UTILIZARE

1. Verificaţi dacă toate piesele şi accesoriile sunt intacte şi nu prezintă semne de deteriorare.
2. Curăţaţi toate piesele conform secţiunii ulterioare, „Curăţare şi întreţinere”.
3. Aduceţi cuptorul automat de pâine în mod coacere şi lăsaţi-l să coacă gol timp de 10 minute. După răcire, curăţaţi-l încă o dată.
4. Uscaţi în întregime toate piesele şi asamblaţi-le pentru ca aparatul să fie gata de utilizare.

PREPARARE PÂINII

1. Aşezaţi tava la locul său, apoi rotiţi-o în sens orar până la angrenarea sonor în locaş. Fixaţi braţul de frământare pe axurile de acţionare. Rotiţi braţele de frământare în sens orar, până se angrenează sonor. Se recomandă umplerea găurilor cu margarină rezistentă la căldură înainte de a fixa braţele de frământare; astfel, se evită infiltrarea de aluat pe sub braţele de frământare, iar acestea ar putea fi scoase din pâine uşor.
2. Aşezaţi ingredientele în tava de copt. Respectaţi ordinea precizată în reţetă.
   De regulă, se vor introduce mai întâi apa sau lichidul, apoi zahărul, sarea şi făina; adăugaţi întotdeauna drojdia sau praful de copt ca ultimul ingredient. În cazul unui aluat greu cu o cantitate ridicată de secară sau făină integrală, recomandăm inversarea ordinii de adăugare a ingredientelor, mai exact, adăugarea drojdiei uscate şi a făinii ca ingredient iniţial şi apoi a lichidului, pentru o frământare optimă.
3. Apăsaţi cu degetul făina în lateral. Adăugaţi drojdie în adâncitura creată.
   Asiguraţi-vă că nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.
4. Închideţi uşor capacul şi cuplaţi fişa de alimentare la o priză murală.
5. Apăsaţi butonul Meniu până la selectarea programului dorit.
6. Apăsaţi butonul COLOR pentru a selecta culoarea dorită a crustei.
7. Apăsaţi butonul LOAF SIZE pentru a selecta mărimea dorită (1,5lb (0,7kg) sau 2,0lb (0,9kg)).
8. Fixaţi durata de temporizare prin intermediul butonului Time+ sau Time-. Această etapă poate fi

m-5151_v02.indd Abs1:22-Abs1:23
2008.7.1 3:01:06 PM

omisă dacă doriţi ca aparatul să înceapă imediat funcţionarea.
9. Apăsaţi butonul START/STOP pentru a iniţia funcţionarea.
10. Pentru programele BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT BREAD, SWEET, SANDWICH, se va auzi un semnal sonor prelungit în timpul funcţionării. Acesta vă va atenţiona că este momentul să adăugaţi ingrediente. Deschideţi capacul şi adăugaţi ingredientele necesare. Este posibil să se emane abur prin fantele de aerisire ale capacului în timpul coacerii. Acesta este un comportament normal.
11. După finalizarea procesului, se vor auzi 10 semnale sonore. Puteţi apăsa butonul START/STOP timp de aprox. 3-5 secunde pentru a opri procesul şi pentru a scoate pâinea. Deschideţi capacul şi, cu ajutorul unor mănuşi termorezistente de bucătărie, strângeţi ferm mânerul tăvii de copt. Rotiţi tava în sens anti-orar şi trageţi uşor tava direct în sus şi afară din aparat.
12. Folosiţi o paletă teflonată pentru a desolidariza uşor marginile pâinii din tavă.

Avertisment: Tava de pâine şi pâinea pot fi extrem de fierbinţi! Manevraţi-le cu atenţie şi folosiţi întotdeauna mănuşi de bucătărie.

13. Răsturnaţi tava pe un suport de bucătărie curat şi scuturaţi uşor până la căderea pâinii pe suport.
14. Scoateţi pâinea cu grijă din tavă şi lăsaţi să se răcească cam 20 de minute înainte de a o felia.
15. Dacă aţi ieşit din cameră sau nu aţi apăsat butonul START/STOP la sfârşitul funcţionării, pâinea va fi ţinută automat la cald timp de 1 oră, funcţia de menţinere la cald dezactivându-se automat apoi.
16. În cazul neutilizării, aduceţi comutatorul în poziţia de închidere şi scoateţi fişa din priză.

Observaţie: Înainte de a tăia franzela în felii, folosiţi cârligul pentru a extrage braţul de frământare ascuns în partea inferioară a franzelei. Franzela este fierbinte - nu scoateţi niciodată braţul de frământare cu mâna.

PREZENTARE SPECIALĂ

1. Pentru pâine rapidă

Pâinea rapidă este coaptă cu praf de copt şi bicarbonat de sodiu activate de umezeală şi căldură. Pentru pâini rapide ideale, se sugerează aşezarea tuturor lichidelor pe fundul tăvii de copt, cu ingredientele uscate deasupra. În timpul amestecării iniţiale a pâinii rapide, compoziţia şi ingredientele uscate se pot acumula pe colţurile tăvii: poate fi necesară o intervenţie pentru evitarea formării cocoloaşele. În acest caz, folosiţi o paletă flexibilă.

2. Despre programul ultra rapid

Cuptorul automat de pâine poate coace o franzelă într-o oră cu programul ultra rapid. Aceste 2 setări pot realiza coacerea în 58 de minute, iar pâinea va avea o consistenţă mai mare. Ultra fast I este destinat unei pâini de 1,5lb (0,7kg), iar Ultra fast II este destinat unei pâini de 2,0lb (0,9kg). A se reţine că apa trebuie să fie fierbinte, în intervalul de 48-50°; utilizaţi un termometru de bucătărie pentru a măsura temperatura. Temperatura apei este de o importanţă maximă într-o coacere reuşită. Dacă temperatura apei este prea scăzută, pâinea nu va creşte la mărimea dorită; dacă temperatura apei este prea ridicată, fermenţii din drojdie vor fi dezactivaţi înainte de dospire, ceea ce va afecta într-o mare măsură rezultatul coacerii.

CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

Decuplaţi aparatul de la alimentarea electrică şi lăsaţi-l să se răcească înainte de curăţare.

1. tavă de copt: Frecaţi interiorul şi exteriorul cu o cârpă umedă. Nu folosiţi obiecte ascuţite sau agenţi abrazivi, pentru a proteja învelişul teflonat. Tava trebuie să fie complet uscată înainte de montare.
2. braţ de frământare: Dacă braţul de frământare este greu de scos din ax, umpleţi recipientul cu apă caldă şi lăsaţi la înmuiat timp de aprox. 30 de minute. Apoi, braţul de frământare poate fi demontat cu uşurinţă pentru curăţare. De asemenea, ştergeţi atent braţul cu o cârpă umedă de bumbac. Observaţie: atât tava de copt, cât şi braţul de frământare sunt componente ce pot fi curăţate în maşina de spălat vase.
3. capac şi vizor: curăţaţi capacul pe interior şi exterior cu o cârpă uşor umezită.
4. Carcasă: ştergeţi uşor suprafaţa exterioară a carcasei cu o cârpă umedă. Nu folosiţi agenţi de curăţare abrazivi, deoarece aţi degrada stratul de protecţie al suprafeţei. Nu scufundaţi niciodată carcasă în apă pentru a o spăla.
5. Înainte de a depozita cuptorul automat de pâine, asiguraţi-vă că s-a răcit complet, că este curat şi uscat, precum şi că are capacul închis.

PREZENTAREA INGREDIENTELOR PÂINII

1. Făină de panificaţie
Făina de panificaţie are un conţinut ridicat de gluten (poate fi numită şi făină cu conţinut ridicat de gluten, având o valoare proteică ridicată), formând un aluat flexibil şi împiedicându-l să se lase după dospire. Datorită conţinutului său de gluten mai ridicat decât cel al făinii obişnuite, aceasta poate fi utilizată la pâine de dimensiuni mai mari şi consistenţă internă sporită. Făina de panificaţie e cel mai important ingredient în prepararea pâinii.

2. Făină simplă
Făina simplă este fabricată prin amestecarea atentă a grâului dur şi a celui moale, pentru prepararea de pâine sau prăjituri.

3. Făină integrală
Făina integrală este fabricată prin măcinarea grâului integral, conţinând coajă şi gluten. Făina integrală este mai consistentă şi are un aport nutriţional mai mare decât cel al făinii obişnuite. Făina fabricată pe baza făinii integrale este de regulă mai mică. Prin urmare, multe reţete combină de obicei făina integrală şi cea de panificaţie pentru rezultate optime.

4. Făina de grâu neagră
Făina neagră de grâu, denumită şi „făină dură”, este un tip de făină cu un conţinut bogat de fibre, asemănătoare cu făina integrală. Pentru a obţine dimensiuni mai mari după dospire, aceasta se va utiliza în combinaţie cu o proporţie mai ridicată de făină de panificaţie.

5. Făină de prăjituri
Făina de prăjituri este fabricată prin măcinarea grâului moale sau a grâului sărac în proteine, destinat special preparării prăjiturilor. Diversele tipuri de făină par similare, însă drojdia şi proprietatea de absorbţie a apei a diverselor tipuri de făină variază substanţial în funcţie de zona de cultură, recoltă, procesul de măcinare şi durata de depozitare. Puteţi alege diverse mărci de făină de pe piaţa locală, pentru a le încerca, degusta şi compara, selectând-o pe cea care ar da rezultate optime în funcţie de preferinţele şi experienţa personală.

6. Făină de porumb şi făină de ovăz
Făina de porumb şi cea de ovăz sunt realizate prin măcinarea porumbului şi respectiv a ovăzului; ambele sunt ingrediente complementare în fabricarea pâinii cu fibre, destinate sporirii aromei şi consistenţei.

7. Zahăr
Zahărul este un ingredient important, aducându-şi aportul în gustul dulce şi culoarea pâinii. Contribuind la dospire, se utilizează cu precădere zahărul alb. Zahărul brun, zahărul pudră sau zahărul brut se adăugă în funcţie de exigenţe specifice.

8. Drojdia
Drojdia trece prin procesul de dospire, degajând apoi dioxid de carbon şi făcând pâinea să crească, cu o consistenţă moale a fibrelor. Cu toate acestea, drojdia necesită carbohidraţii din zahăr şi făină pentru a creşte.

1 linguriţă de drojdie uscată activă = 3/4 linguriţă de drojdie instant
5 linguriţe de drojdie uscată activă = 3,75 linguriţe de drojdie instant
2 linguriţe de drojdie uscată activă = 1,5 linguriţe de drojdie instant

Drojdia se va păstra în frigider, deoarece temperaturile ridicate o dezactivează. Înainte de utilizare, verificaţi data expirării şi durata de depozitare a drojdiei cumpărate. Depozitaţi-o la locul său în frigider cât mai repede după fiecare utilizare. De regulă, nedospirea pâinii este provocată de drojdia inactivă.
Prin metodele următoare, veţi verifica dacă drojdia achiziţionată este proaspătă şi activă sau nu.

(1) turnaţi 1/2 cană de apă caldă (45-50°C) într-o cană de dozare
(2) Puneţi o linguriţă de zahăr alb în cană şi amestecaţi, apoi presăraţi două linguriţe de drojdie pe apă.
(3) Lăsaţi cana de dozare la loc cald timp de aproximativ 10 min. Nu agitaţi apa.
(4) Spuma se va ridica până la gradaţia de 1 cană. În caz contrar, drojdia este „moartă” sau inactivă.

9. Sare
Sarea este necesară pentru o aromă sporită a pâinii şi o culoare mai pregnantă a cojii. Însă sarea poate şi să împiedice drojdia să crească. Nu exageraţi cu cantităţile de sare folosite la reţete. Dacă nu doriţi să utilizaţi sare, omiteţi-o. Pâinea ar creşte în dimensiuni dacă nu ar avea sare.

10. Ou
Ouăle pot da o consistenţă mai bună pâinii, făcând pâinea mai hrănitoare şi mai mare în dimensiuni, adăugându-i şi aroma specifică ouălor. La utilizare, acestea se vor amesteca uniform.

11. Grăsime, unt şi ulei vegetal
Grăsimea poate face pâinea mai moale, sporind valabilitatea. Untul se va topi sau tăia în bucăţele mici înainte de utilizare, pentru a putea fi amestecat uniform la scoaterea din frigider.

12. Praf de copt
Praful de copt este utilizat în special pentru dospirea pâinii Ultra Fast şi prăjiturilor. Nu necesită timp de dospire, producând gaz ce va forma bule şi va înmuia pâinea pe baza reacţiilor chimice.

13. Sifon
Principiu identic cu cel anterior. Poate fi folosit în combinaţie cu praful de copt.

14. Apa şi alte lichide
Apa este ingredientul de bază în prepararea pâinii. La modul general, o temperatură a apei între 20°C şi 25°C este cea mai adecvată. Însă temperatura apei trebuie să se situeze între 45-50°C pentru obţinerea unei viteze mai mari de preparare a pâinii Ultra Fast. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau cu apă amestecată cu 2% lapte praf, ceea ce poate conferi o aromă mai puternică pâinii, intensificând şi culoarea. Unele reţete necesită sucuri pentru îmbunătăţirea aromei, ex: suc de mere, de portocale, de lămâie etc.

GREUTATEA INGREDIENTELOR

Un pas important în prepararea unei pâini bune este utilizarea ingredientelor în cantităţi adecvate.
Insistăm pe recomandarea utilizării cănii de dozare şi a linguriţei de dozare pentru a obţine cantităţi precise; în caz contrar, calitatea pâinii poate avea de suferit.

1. Cântărirea ingredientelor lichide
Apa, laptele proaspăt sau laptele praf se vor măsura cu căni de dozare.
Verificaţi din ochi nivelul în cana de dozare pe linie orizontală.
Când măsuraţi uleiul de bucătărie sau alte ingrediente, curăţaţi temeinic cana de dozare, pentru a nu rămâne urme de alte ingrediente.

2. Măsurarea pudrelor uscate
Pudra uscată se va ţine în stare naturală şi liberă. Nivelaţi cantitatea la marginea cănii cu un cuţit pentru a asigura o măsură precisă.

3. Secvenţa de adăugare a ingredientelor
Se va respecta secvenţa de adăugare a ingredientelor; de regulă, această secvenţă este următoarea: ingrediente lichide, ouă, sare şi lapte praf etc. La adăugarea ingredientelor, făina nu trebuie să se îmbibe complet cu lichid. Drojdia poate fi introdusă numai în făina uscată. Mai mult, drojdia nu trebuie să atingă sub nicio formă sarea. După frământarea făinii câtva timp, un semnal sonor vă va aminti să introduceţi ingredientele din fructe în compoziţie. Dacă ingredientele din fructe sunt adăugate prea devreme, aroma va scădea după o amestecare îndelungată. Când utilizaţi funcţia de temporizare pe o durată mai lungă, nu adăugaţi niciodată ingrediente perisabile, precum ouă sau fructe.

m-5151_v02.indd Abs1:24-Abs1:25 2008.7.1 3:01:07 PM

GHID DE REMEDIERE A PROBLEMELOR

Nr.	Problemă	Evoluţie	Soluţie
1	Fum din orificiile de aerisire în timpul coacerii	Unele ingrediente se lipesc de elementul termic sau alături de el; la prima utilizare, uleiul rămâne pe suprafaţa elementului termic	La prima utilizare a cuptorului, utilizaţi-l fără niciun ingredient în interior şi cu capacul deschis. Scoateţi fişa cuptorului automat de pâine din priză şi curăţaţi elementul termic, având grijă să nu suferiţi arsuri.
2	Crusta inferioară a pâinii este prea groasă	Ţineţi pâinea caldă şi lăsaţi-o în tavă o durată mai lungă de timp, pentru a nu pierde prea multă apă	Scoateţi pâinea imediat, fără menţinere la cald
3	Pâinea este foarte greu de scos	Frământătorul s-a lipit puternic de axul din tava de pâine	După scoaterea pâinii, puneţi apă fierbinte în tava de copt şi lăsaţi frământătorul în apă timp de 10 minute, apoi scoateţi-l şi curăţaţi-l.
4	Ingredientele se amestecă neuniform, iar coacerea este nesatisfăcătoare	1. meniul de program selectat este inadecvat	Selectaţi meniul de program adecvat
		2. după funcţionare, capacul este deschis de câteva ori iar pâinea este uscată şi nerumenită	Nu deschideţi capacul la ultima dospire
		3. Rezistenţa la amestecare este prea mare, iar frământătorul nu se poate deplasa şi nu poate amesteca adecvat	Verificaţi orificiul de frământare, apoi scoateţi tava de copt şi acţionaţi fără sarcină. În cazul unui comportament anormal, luaţi legătura cu centrul de depanare avizat.
5	Se afişează “H: HH” după apăsarea butonului “start/stop”	Temperatura în cuptorul automat de pâine este prea ridicată pentru prepararea pâinii.	Apăsaţi butonul “start/stop” şi scoateţi cuptorul din priză, apoi scoateţi tava şi lăsaţi capacul deschis până ce cuptorul se răceşte
6	Se aude motorul însă aluatul nu este frământat	Tava este fixată inadecvat sau aluatul este prea mare pentru a fi frământat	Verificaţi dacă tava de copt este fixată corespunzător şi dacă aluatul este făcut în conformitate cu reţeta iar ingredientele sunt cântărite corespunzător
7	Pâinea este atât de mare, încât împinge capacul	Drojdia, făina sau apa au fost folosite în cantităţi excesive ori temperatura de coacere este prea ridicată	Verificaţi posibilităţile anterioare, reduceţi adecvat cantitatea în funcţie de problemele observate
8	Pâinea este prea mică sau nu dospeşte	Lipseşte drojdia sau este insuficientă; mai mult, drojdia poate să crească greu din cauza unei temperaturi prea ridicate sau este amestecată cu sare ori temperatura înconjurătoare este scăzută.	Verificaţi cantitatea şi creşterea drojdiei, creşteţi temperatura din cameră corespunzător.
9	Aluatul este atât de mare încât dă pe dinafară din tava de copt	Cantitatea de lichide este atât de mare, încât aluatul este moale iar drojdia este de asemenea în exces.	Reduceţi cantitatea de lichide şi îmbunătăţiţi rigiditatea drojdiei
10	Pâinea se adânceşte în mijloc în timpul coacerii aluatului	1. făina utilizată nu este puternică şi nu poate face aluatul să crească	Folosiţi făină de panificaţie sau pudră puternică.
		2. Drojdia creşte prea repede sau temperatura drojdiei este prea ridicată	Drojdia este folosită la o temperatură mai scăzută decât cea a camerei
		3. Excesul de apă face aluatul prea umed şi moale.	În funcţie de gradul de absorbţie al apei, adăugaţi apă în compoziţie
11	Greutatea pâinii este foarte mare, iar compoziţia este prea densă	1. prea multă făină şi prea puţină apă	Reduceţi făina sau adăugaţi apă
		2. prea multe ingrediente din fructe sau prea multă făină integrală	Reduceţi cantitatea ingredientelor corespunzătoare şi creşteţi cantitatea de drojdie
12	Porţiunea din mijloc este goală după tăiere	1. Prea multă apă sau drojdie ori absenţa sării	Reduceţi adecvat apa sau drojdia şi verificaţi cantitatea de sare
		2. temperatura apei este prea ridicată	Verificaţi temperatura apei
13	Suprafaţa pâinii se lipeşte	1. pâinea are ingrediente cu un conţinut ridicat de gluten, cum ar fi unt şi banane etc.	Nu adăugaţi ingrediente cu un conţinut ridicat de gluten în pâine.
		2. amestecare inadecvată, lipsă apă	Verificaţi apa şi starea mecanică a cuptorului automat de pâine
14	Crusta este prea groasă, iar culoarea este prea întunecată când se prepară prăjituri sau alimente cu un conţinut prea ridicat de zahăr	Diferite reţete sau ingrediente influenţează substanţial prepararea pâinii, culoarea se va întuneca foarte mult din cauza unei cantităţi mari de zahăr	Dacă culoarea este prea întunecată în cazul unei reţete cu o cantitate prea mare de zahăr, apăsaţi pe start/stop pentru a întrerupe programul cu 5-10 minute înainte de ora de încheiere vizată. Înainte de a scoate pâinea, ţineţi pâinea sau prăjitura în tavă timp de aproximativ 20 de minute cu capacul închis.

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Kārtīgi izlasiet šo bukletu un saglabājiet to turpmākai uzziņai.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI:

Pirms elektriskās ierīces lietošanas, jāievēro šādi pamata piesardzības norādījumi:

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Pirms lietošanas pārbaudiet vai spriegums sienas kontaktligzdā atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces tehnisko datu plāksnītes.
3. Nelietojiet ierīces, kurām ir bojāts strāvas vads, kontaktdakšiņa, bojājuma gadījumā, ja tās ir nokritušas, vai kā citādi sabojātas. Atgrieziet ierīci ražotājam vai tuvākajam autorizētā servisa darbiniekam, kas veiks apskati, labošanu, elektrisko vai mehānisko regulēšanu.
4. Nepieskarieties karstām virsmām. Lietojiet rokturus vai pogas.
5. Lai izsargātos no elektriskās strāvas trieciena, neiemērciet strāvas vadu, pogas vai korpusu ūdenī, vai kādā citā šķidrumā.
6. Ja ierīci nelietojat, pirms detaļu montāžas vai noņemšanas un pirms tīrīšanas, atvienojiet to no barošanas avota kontaktligzdas.
7. Nepieļaujiet, lai strāvas vads pārkarātos galda malai vai virs karstas virsmas.
8. Ja tiek lietoti piederumi, ko neiesaka ierīces ražotājs, tie var izraisīt ievainojumus.
9. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
10. Bērnus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.
11. Nenovietojiet uz vai līdzās gāzes plītij, elektriskajam sildītājam vai uzkarsušā cepeškrāsnī.
12. Gatavojot ēdienu, nepieskarieties nevienai ierīces detaļai, ko var pagriezt vai pabīdīt.
13. Nekad neieslēdziet ierīci, ja maizes pannā nav kārtīgi ievietotas ēdiena sastāvdaļas.
14. Nekad nesitiet pa virspusi vai sāniem, lai izņemtu maizes pannu, šādi rīkojoties, to var sabojāt.
15. Maizes cepšanas ierīcē nedrīkst lietot metāla folijas vai citus materiālus, jo tie var palielināt ugunsgrēka vai īssavienojuma risku.
16. Nekad neapsedziet maizes cepšanas ierīci ar dvieli vai kādu citu materiālu, ierīcei ir jānodrošina brīva siltuma un tvaiku izplūde. Apsedzot ierīci vai saskaroties tai ar uzliesmojošu materiālu, var izraisīt ugunsgrēku.
17. Ierīci lietojiet tikai tai paredzētajiem mērķiem.
18. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
19. Saglabājiet šo pamācību.

LIETOŠANAI TIKAI MĀJSAIMNIECĪBĀ

IEPAZĪSTIET SAVU MAIZES CEPŠANAS IERĪCI

(sk., 1. att.)

1. Mērtrauks
2. Mērkarote
3. Vāks
4. Maizes panna
5. Vadības panelis
6. Atbrīvojiet pannu, kā norādīts ar bultiņu.
7. Fiksācijas āķis
8. Apskates logs
9. Jaucējasmens (nav redzams attēlā, taču atrodas zem pannas)
10. Rokturis
11. Barošanas avota slēdzis (korpusa aizmugurē, attēlā nav redzams)
12. Korpuss

LIETOŠANAS UZSĀKŠANA

(sk., 2. att.)

a) Šeit norādīts, kādu Jums jāizvēlas programmu.
b) Katras programmas darbības laiks.

IESLĒDZOT IERĪCI

Tiklīdz maizes cepšanas ierīces vads būs pieslēgts barošanas avotam un tiks ieslēgts barošanas avota slēdzis, būs sadzirdams skaņas signāls un displejā uz īsu laiku parādīsies “3:00”. Savukārt divpunkts starp “3” un “00” pastāvīgi nemirgo. Bultiņa norāda uz “I”. Tas ir noklusējuma iestatījums.

Piezīme: Iestatījums “I” nozīmē, ka klaipa svars ir 0,68kg, savukārt iestatījums “II” norāda uz 0,91kg svaru.

IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu un izslēgtu izvēlēto cepšanas programmu. Lai ieslēgtu programmu, nospiediet vienreiz „START/STOP” (IESL./IZSL.) pogu. Būs dzirdams īss skaņas signāls un displejā sāk mirgot divpunkts, kā arī sāk darboties programma. Pēc tam, kad programma sāk darbu, visas pogas paliek neaktīvas, izņemot pogu “START/STOP” (IESL./IZSL.).
Lai izslēgtu programmu, nospiediet un paturiet apm. 3 sekundes pogu “START/STOP” (IESL./IZSL.) līdz izdzirdat skaņas signālu, kas apstiprina, ka programma ir izslēgta. Šī iespēja palīdz novērst nevērīgu programmas darba pārtraukšanas iespēju.

MENU (IZVĒLNE)

Tiek lietota, lai iestatītu dažādas programmas. Ikreiz to nospiežot (būs dzirdams skaņas signāls), mainīsies programma. Nepārtraukti spiediet pogu, lai pārslēgtu kādu no 12 izvēlnēm, kas tiks atspoguļotas LCD displejā. Atlasiet sev vēlamo programmu. Zemāk izskaidrota šo 12 izvēlņu nozīme.

1. **Basic (Standarta)**: mīcīšana, raudzēšana un parastas maizes cepšana. Jūs varat pievienot sastāvdaļas, lai panāktu garšas īpašības.
2. **French (Franču)**: mīcīšana, raudzēšana un cepšana ar ilgāku rūgšanas laiku. Cepot maizi ar šo programmu, tai tiek panākta kraukšķīga garoziņa un gaisīga struktūra.
3. **Whole wheat (Pilngraudu baltmaize)**: mīcīšana, raudzēšana un pilngraudu baltmaizes cepšana. Šim režīmam ir ilgāks uzsildīšanas laiks, lai ļautu graudiem uzsūkt ūdeni un uzbriest. Šim režīmam nav ieteicams lietot aiztures režīmu, jo šādi var tikt panākti slikti rezultāti.
4. **Quick (Ātrā)**: mīcīšana, raudzēšana un klaipa cepšana ar pārtikas sodu un cepampulveri. Šādā režīmā cepta maize parasti ir mazāka un ar blīvāku struktūru.
5. **Sweet (Saldā)**: mīcīšana, raudzēšana un saldās maizes cepšana. Kraukšķīgas un saldas maizes cepšanai.
6. **Ultra fast-I (Īpaši ātrā – I)**: 0,454kg smaga kukuļa mīcīšana, raudzēšana un cepšana visīsākajā laikā. Parasti izceptā maize ir mazāka un rupjāka, nekā cepot ar “ātro” programmu.
7. **Ultra fast-II (Īpaši ātrā – II)**: darbojas identiski iepriekšējai programmai, taču piemērota, lai ceptu 0,68kg smagu kukuli.
8. **Dough (Mīkla)**: mīcīšana un raudzēšana, bet bez cepšanas. izņemiet mīklu un veidojiet to, lai pagatavotu bulciņas, picu, tvaicētu maizi utt.
9. **Jam (Džems)**: džemu un marmelāžu vārīšanai.

m-5151_v02.indd Abs1:26-Abs1:27 2008.7.1 3:01:07 PM

10. **Cake (Kēkss)**: mīcīšana, raudzēšana un cepšana, raudzēšana ar pārtikas sodu un cepampulveri.
11. **Sandwich (Sendvičs)**: mīcīšana, raudzēšana un sendviču cepšana. Gaisīgas struktūras maizes ar plānu garoziņu cepšana.
12. **Bake (Cepšana)**: tikai cepšana, bez mīcīšanas un raudzēšanas. Tiek lietota arī, lai paildzinātu cepšanas laiku citiem atlasītajiem režīmiem.

COLOR (KRĀSA)

Ar šo pogu jūs varat izvēlēties maizes garozai sasniedzamo krāsu LIGHT (GAIŠA), MEDIUM (VIDĒJA) vai DARK (TUMŠA). Spiediet šo pogu, lai izvēlētos sev vēlamo garozas krāsu.

LOAF SIZE (KLAIPA IZMĒRS)

Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos maizes klaipa izmēru. Lūdzu, ievērojiet, ka kopējais darbības laiks atšķirīgam klaipa izmēram var būt dažāds.

DELAY (TIME + VAI TIME -) (AIZTURE (LAIKS + VAI LAIKS -))

Ja vēlaties, lai ierīce nesāk darboties uzreiz, jūs varat lietot šo pogu, lai iestatītu aiztures laiku.
Lai maize būtu gatava, Jums ir jāizvēlas, cik ilgai ir jābūt aizturei, tas ir izdarāms, spiežot "TIME + " (LAIKS +) vai "TIME - " (LAIKS -). Lūdzu, ievērojiet, ka aiztures laikā jāiekļauj arī programmai nepieciešamais cepšanas laiks. Šādā veidā ir iespējams, ka pēc aiztures laika var pasniegt karstu maizi. Vispirms jāizvēlas programma un brūninānas pakāpe, tad nospiediet "TIME + " (LAIKS +) vai "TIME - " (LAIKS -), lai palielinātu vai samazinātu aiztures laiku ar laika intervālu 10 minūtes. Maksimālais aiztures laiks ir 13 stundas.

Piemērs: Šobrīd ir plkst. 20.30, jūs vēlaties, lai maize būtu gatava nākošajā rītā plkst. 7.00, t.i. pēc 10 stundām un 30 minūtēm. Atlasiet vēlamo izvēlni, krāsu, klaipa izmēru, tad nospiediet "TIME + " (LAIKS +) vai "TIME - " (LAIKS -) un noregulējiet laiku līdz LCD displejā parādās 10:30. Tad nospiediet STOP/START (IZSL./IESL.) pogu, lai aktivizētu aiztures programmu. LCD displejā jūs redzēsiet mirgojošu divpunktu un atlikušo laiku. Jūsu maize būs gatava plkst. 7:00 no rīta, ja jūs nevēlaties maizi izņemt uzreiz, sāk darboties siltuma saglabāšanas režīms, kas darbojas 1 stundu.

Piezīme: Cepšanai ar laika aizturi nelietojiet sastāvdaļas, kas ātri bojājas, piem., olas, svaigu pienu, augļus, sīpolus u.c.

KEEP WARM (SILTUMA SAGLABĀŠANA)

Maizi pēc cepšanas automātiski iespējams uzglabāt siltu 60 minūtes. Ja vēlaties maizi izņemt, izslēdziet programmu ar pogu START/STOP (IESL./IZSL.).

MEMORY (ATMIŅA)

Ja maizes cepšanas laikā tiek pārtraukta strāvas padeve, maizes cepšanas process 15 minūšu laikā automātiski tiks turpināts, pat tad, ja nenospiedīsiet START/STOP (IESL./IZSL.) pogu. Ja pārtraukuma periods pārsniedz 15 minūtes, atmiņā informācija netiek saglabāta un maizes cepšanas ierīce jāieslēdz atkārtoti. Taču, ja strāvas padeve tiek pārtraukta, kad mīkla atrodas mīcīšanas stadijā, jūs varat uzreiz nospiest "START/STOP" (IESL./IZSL.), lai turpinātu programmu no sākuma.

APKĀRTĒJĀ VIDE

Ierīce var labi darboties plašā temperatūras diapazonā, taču būs atšķirības klaipa izmēra ziņā ļoti karstās telpās un ļoti aukstās telpās. Mēs iesakām telpas temperatūru no 15°C līdz 34°C.

BRĪDINĀJUMU ATSPOGUĻOŠANA:

1. Ja displejā pēc tam, kad ir startēta programma, tiek atspoguļots „H:HH" (sk. zemāk 1. att.), temperatūra iekšpusē joprojām ir pārāk augsta. Šādā gadījumā programma uzreiz jāpārtrauc. Atveriet vāciņu un ļaujiet mašīnai 10 līdz 20 minūtes atdzist.
2. Ja displejā tiek atspoguļots „E:EE", kad esat nospiedis START/STOP (IESL./IZSL.), (skat., 2. attēls), ir atvienots temperatūras sensors, lūdzu, uzmanīgi pārbaudiet sensoru pie autorizēta speciālista.

1. att.

2. att.

LIETOJOT IERĪCI PIRMO REIZI

1. Lūdzu, pārbaudiet vai visas detaļas un piederumi ir nokomplektēti un bez bojājumiem.
2. Visu detaļu tīrīšanu veiciet atbilstoši tālākai nodaļai „Tīrīšana un apkope"
3. Iestatiet maizes cepamo ierīci cepšanas režīmā un tukšu sildiet apmēram 10 minūtes. Pēc atdzesēšanas veiciet atkārtotu tīrīšanu.
4. Visas detaļas kārtīgi nožāvējiet un uzstādiet vietā, tā, lai ierīce būtu gatava lietošanai.

MAIZES CEPŠANA

1. Ielieciet pannu vajadzīgajā vietā, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tā noklikšķ un novietojas pareizā vietā. Nofiksējiet jaucējasmeni uz dzinēja vārpstas. Grieziet jaucējus pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tie noklikšķ. Ieteicams pirms jaucēju montāžas aizziest caurumus ar siltumnoturīgu margarīnu, tas novērš mīklas pielipšanu zem jaucējiem un tie ir viegli izņemami no mīklas.
2. Ielieciet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā. Lūdzu, ievērojiet secību, kas minēta receptē.
   Parasti vispirms tiek ielieti ūdens vai cita šķidra viela, tad pievieno cukuru, sāli un miltus, raugu vai cepampulveri vienmēr pievienojiet kā pēdējās sastāvdaļas. Gadījumā ar smagu mīklu - lielu rudzu vai pilngraudu saturu, mēs iesakām lietot sastāvdaļu secību pretējā kārtībā, piem., vispirms ieberiet sauso raugu un miltus, tad beigās šķidrumu, lai panāktu labāku mīcīšanas rezultātu.
3. Ar pirkstu izveidojiet nelielu atdalījumu, vienā pusē miltiem. Atdalījumā pievienojiet raugu, pārliecinieties, ka tas nenokļūst saskarē ar šķidrajām sastāvdaļām vai sāli.
4. Aizveriet uzmanīgi vāku un pieslēdziet barošanas avota vadu sienas kontaktligzdai.
5. Spiediet pogu Menu (Izvēlne), līdz tiek atlasīta jūsu vēlamā programma.
6. Lai izvēlētos garoziņas krāsu, nospiediet pogu COLOR (KRĀSA).
7. Nospiediet LOAF SIZE (KLAIPA IZMĒRS), lai atlasītu vēlamo izmēru (0,68kg vai 0,91kg).
8. Iestatiet aiztures laiku, spiežot pogas Time+ (Laiks +) vai Time- (Laiks -). Šo darbību var izlaist, ja jūs vēlaties, lai maizes cepamā ierīce sāk darboties uzreiz.
9. Nospiediet pogu START/STOP (IESL./IZSL.), lai sāktu darboties.
10. Programmām BASIC (PAMATA), FRENCH (FRANČU), WHOLE WHEATE BREAD (PILNGRAUDU BALTMAIZE), SWEET (SALDĀ), SANDWICH (SENDVIČS) darbības laikā būs dzirdams garš skaņas signāls. Tas ir signāls, ka jums jāpievieno sastāvdaļas. Atveriet vāku un ielieciet atsevišķas sastāvdaļas. Iespējams, ka caur ventilācijas spraugām vāciņā cepšanas laikā izdalīsies tvaiki. Tas ir normāli.
11. Tiklīdz process būs noslēdzies jūs sadzirdēsiet 10 skaņas signālus. Jūs varat nospiest START/STOP (IESL./IZSL.) pogu apmēram 3-5 sekundes, lai pārtrauktu procesu un izņemtu maizi. Atveriet vāciņu un kamēr lietojiet grila cimdus, cieši satveriet maizes pannas rokturi. Pagrieziet pannu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un uzmanīgi paceliet to taisni uz augšu un izņemiet no ierīces.
12. Lietojiet piedegumdrošu lāpstiņu, lai uzmanīgi atbrīvotu no pannas maizes sānu daļu.

Piesardzībai: Maizes panna un maize var būt ļoti karstas! Vienmēr rīkojieties uzmanīgi un lietojiet grila cimdus.

13. Apgāziet maizes pannu otrādi uz tīras gatavošanas virsmas un uzmanīgi pakratiet, līdz maizes paliekas izbirst uz plaukta.
14. Izņemiet maizi no pannas uzmanīgi un atdzesējiet apm. 20 min., pirms sadalīšanas šķēlēs.
15. Ja atrodaties ārpus telpām vai neesat nospiedis START/STOP (IESL./IZSL.), maizei tiks piemērots siltuma saglabāšanas režīms un pēc 1 stundas tiek pārtraukta siltuma saglabāšanas programma.
16. Kad nelietojiet vai vispārējai darbībai, izslēdziet barošanas avota slēdzi un atvienojiet strāvas vadu.

Piezīme: Pirms maizes kukuļa sagriešanas šķēlītēs, lietojiet āķi, lai noņemtu jaucējasmeni, kas slēpjas zem klaipa apakšdaļā. Klaips ir karsts, nekad nelietojiet rokas, lai noņemtu jaucējasmeni.

ĪPAŠS IEVADS

1. **For Quick breads (Ātrās maizītes)**
   Ātrās maizītes tiek pagatavotas ar cepampulveri un pārtikas sodu, kas aktivizējas nonākot mitrumā vai karstumā. Lai iegūtu lielisku, ātru maizīšu pagatavošanas ātrumu, ieteicams vispirms visus šķidrumus atstāt trauka lejas daļā, sausos trauka augšdaļā. Sākotnējās maisīšanas laikā ātro maizīšu mīkla un sausās sastāvdaļas var savākt pannas stūros, tas nepieciešams ierīcei, lai palīdzētu izvairīties no četru piku veidošanās maisīšanas laikā. Ja tas tā ir, lietojiet gumijas lāpstiņu.
2. **Par īpaši ātru programmu.**
   Ar īpaši ātro programmu, maizes cepšanas ierīce maizi var pagatavot 1 stundas laikā. Šie divi iestatījumi ļauj izcept maizi 58 minūtēs, maize izdodas ar nedaudz vairāk blīvu struktūru. Ultra fast I, lai pagatavotu 0,68kg maizes, savukārt Ultra fast II paredzēts 0,91kg. Lūgums norādītajam ūdens daudzumam lietot ūdeni ar temperatūru no 48 līdz 50°C, lai noteiktu temperatūru jums jālieto pārtikas gatavošanai lietojams termometrs. Ūdens temperatūrai ir ļoti būtiska nozīme pagatavošanas kvalitātē. Ja ūdens temperatūra ir pārāk zema mīkla neuzrūgs līdz vēlamajam izmēram, savukārt, ja temperatūra ir pārāk augsta, tas sabojās raugu pirms tas sāk rūgt, kas lielā mērā ietekmēs cepšanas kvalitāti.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Atslēdziet ierīci no barošanas avota un pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.

1. Maizes panna: Izberziet iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Nelietojiet asus vai abrazīvus līdzekļus, lai nesabojātu piedegumdrošo pārklājumu. Panna pirms ievietošanas pilnībā jānožāvē.
2. Jaucējasmens: Ja jaucēja stienis ir grūti noņemams no vārpstas, šādā situācijā piepildiet tvertni ar siltu ūdeni un ļaujiet tam uzsūkties apm. 30 minūtes. Pēc tam jaucēju var viegli noņemt, lai notīrītu. Tāpat asmeni rūpīgi noslaukiet ar mīkstu kokvilnas drānu. Lūdzu, ievērojiet, ka maizes panna un jaucējasmens ir detaļas, ko var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
3. Vāks un lodziņš: Tīriet vāku no iekšpuses un ārpuses ar nedaudz mitru drānu.
4. Korpuss: Rūpīgi noslaukiet korpusa ārējo virsmu ar mitru drānu. Nelietojiet nekādus abrazīvos tīrīšanas līdzekļus, jo tie sabojās spodrpulējuma virsmu. Nekādā gadījumā nemērciet tīrīšanai korpusu ūdenī.
5. Pirms maizes cepšanas ierīces iepakošanas uzglabāšanai pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa, kā arī ir aizvērts tās vāks.

IEVADS PAR MAIZES PAGATAVOŠANAS SASTĀVDAĻĀM

1. **Maizes milti**
   Maizes miltiem ir augsts lipekļa saturs (tos sauc arī par augsta lipekļa satura miltiem, kas satur augstu proteīna saturu), tam ir laba elastība un tas spēj noturēt maizes struktūru no sakrīšanās pēc uzrūgšanas. Tā kā lipekļa saturs ir augstāks nekā citiem miltiem, tos var lietot, lai ceptu maizi, kas ir liela izmēra un ar labāku iekšējo šķiedru. Maizes milti ir viena no svarīgākajām sastāvdaļām.
2. **šķiras milti**
   1. šķiras milti tiek gatavoti jaucot mīkstos un cietos kviešus un tie ir piemēroti, lai pagatavotu ātri pagatavojamu maizi vai kēksu.
3. **Pilngraudu milti**
   Pilngraudu milti tiek izgatavoti maļot veselus kviešus, tie satur graudu apvalku un lipekli, pilngraudu milti ir barojošāki un daudz dabiskāki nekā standarta milti. Parasti maize no pilngraudu miltiem ir mazāka izmēra. Tādēļ daudzās receptēs, lai sasniegtu labākus rezultātus, tiek kombinēti pilngraudu un parastie maizes milti.
4. **Melno kviešu milti**
   Melno kviešu milti, tiek saukti arī par "rupjajiem miltiem", ir vērtīgas šķiedras milti, kas ir līdzīgi pilngraudu miltiem. Lai panāktu lielu izmēru rūgšanas procesā, tie ir jālieto kombinācijā ar lielāku proporciju maizes miltiem.
5. **Augstākā labuma milti**
   Augstākā labuma milti tiek izgatavoti, maļot mīkstos kviešus vai kviešus ar maz proteīniem, tie īpaši tiek lietoti kūku pagatavošanai. Dažādi miltu veidi liekas līdzīgi, patiesībā rūgšanas kvalitāte vai absorbēšanas spēja dažādiem miltiem galvenokārt atšķiras ar augšanas vietu, apstākļiem, malšanas procesu un uzglabāšanas laiku. Jūs variet izvēlēties miltus ar dažādiem zīmoliem, lai izmēģinātu garšu un salīdzinātu, to, kas ir pieejams vietējā tirgū, kā arī izvēlētos, kādi milti nodrošinās labāko rezultātu atbilstoši jūsu pieredzei un garšai.
6. **Kukurūzas un auzu milti**
   Kukurūzas un auzu milti tiek izgatavoti, maļot kukurūzu un auzas, šie abi veidi, tiek lietoti kā piedevas gatavojot rupjmaizi, lai uzlabotu maizes garšu un struktūru.
7. **Cukurs**
   Cukurs ir ļoti būtiska sastāvdaļa, lai piešķirtu maizei krāsu un saldu garšu. Vienlaicīgi tas raugam mīklā nodrošina barības vielas, parasti tiek plaši lietots baltais cukurs. Brūnais cukurs, pūdercukurs vai cukurvate var tikt lietoti īpašām vajadzībām.
8. **Raugs**
   Raugs nodrošina mīklveida rūgšanas procesu, vienlaikus izdala oglekļa dioksīdu, kas palielina mīklas izmērus un padara mīkstu maizes šķiedru.

m-5151_v02.indd Abs1:28-Abs1:29 2008.7.1 3:01:07 PM

Taču ātrai rauga rūgšanai nepieciešami cukura ogļhidrāti un miltus kā barības vielu.

1 tējk. aktīvs sausais raugs = 3/4 tējk. parastais raugs
5 tējk. aktīvs sausais raugs = 3,75 tējk. parastais raugs
2 tējk. aktīvs sausais raugs = 1,5 tējk. parastais raugs

Raugs jāglabā ledusskapī, jo siltumā tas sabojāsies, pirms lietošanas pārbaudiet rauga derīguma termiņu un glabāšanas ilgumu. Pēc katras lietošanas reizes, pēc iespējas ātrāk ielieciet to atpakaļ ledusskapī. Parasti mīklas nerūgšanas iemesls ir sabojājies raugs.
Zemāk aprakstīti paņēmieni, kā pārbaudīt vai raugs ir svaigs un aktīvs vai neaktīvs.

(1) ielejiet mērtraukā 1/2 tasītes silta ūdens (45-50°C)
(2) ieberiet tasītē 1 tējk. baltā cukura un samaisiet, tad uzkaisiet 2 tējk. rauga virs ūdens.
(3) Novietojiet mērtrauku siltā vietā uz apm. 10min. Nemaisiet ūdeni.
(4) Putas pacelsies līdz trauks būs pilns. Pretējā gadījumā raugs ir sabojājies.

9. Sāls
Sāls ir nepieciešams, lai uzlabotu maizes garšu un garozas krāsu. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Olas
Olas var uzlabot maizes struktūru, padarot maizi daudz bagātāku ar barības vielām un lielāku izmēros, papildina maizi ar īpašu olas garšu. Lietojot olas, tās jāatdala un vienmērīgi jāiemaisa.

11. Tauki, sviests un augu eļļa
Tauki tiek lietoti, lai padarītu maizi mīkstāku un pagarinātu uzglabāšanas laiku. Izņemot sviestu no ledusskapja, pirms lietošanas tas jāizkausē vai jāsakapā smalkās daļiņās tā, lai to varētu vienmērīgi samaisīt.

12. Cepampulveris
Cepampulveris, galvenokārt, tiek lietots īpaši ātrai maizes un kēksa raudzēšanai. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda
Tāds pats pielietojums, kā minēts iepriekšējai sastāvdaļai. It can also used in combination with baking powder.

14. Ūdens un citi šķidrumi
Ūdens ir nepieciešama sastāvdaļa maizes pagatavošanā. Vispārīgi runājot visoptimālākā ūdens temperatūra ir 20°C un 25°C. Taču, lai pagatavotu ātrāk maizi režīmā Ultra Fast bread, temperatūrai jābūt 45-50°C. Ūdeni var aizstāt ar svaigu pienu vai 2% piena pulveri, kas var uzlabot maizes garšu un garozas krāsu. Lai panāktu maizes garšu atsevišķās receptēs, tiek lietoti augļi, piem.: Ābolu, apelsīnu, citronu sulu utt.

SASTĀVDAĻU SVARS

Viens no svarīgākajiem soļiem, lai pagatavotu labu maizi ir pareiza daudzuma sastāvdaļu lietošana.
Īpaši ieteicams lietot precīza daudzuma noteikšanai mērtrauku, mērkaroti, vai arī maizes kvalitāte būs būtiski atšķirīga.

1. Šķidro sastāvdaļu mērīšana
Ūdens, svaiga piena vai piena pulvera gadījumā mērīšana jāveic ar mērtrauku.
Novērtējiet mērtrauka iedaļas, skatoties ar acīm uz trauku horizontālā līmenī.

Mērot gatavošanai paredzēto eļļu vai citas sastāvdaļas, kārtīgi iztīriet mērtrauku, lai tajā nebūtu citu sastāvdaļu.

2. Pulverveida sastāvdaļu mērīšana
Pulverveida sastāvdaļas jāuzglabā brīvos un viegli pieejamos traukos, nolīdziniet mērtrauka virsmu ar asmeni, lai pārliecinātos, ka mērījums ir precīzs.

3. Sastāvdaļu secība
Jāievēro lietojamo sastāvdaļu secība, vispārīgi runājot, secība ir šāda: Šķidrās sastāvdaļas, olas, sāls, piena pulveris u.c. Lietojot sastāvdaļas, miltus nedrīkst pilnībā samērcēt ar šķidrumu. Raugu var pievienot tikai sausiem miltiem. Īpaši jāievēro, ka raugs nedrīkst savienoties ar sāli. Pēc tam, kad milti tika maisīti noteiktu laika periodu un jūs izdzirdēsiet skaņas atgādinājumu, pievienojiet maisījumam augļus. Ja augļu sastāvdaļas tiek pievienotas pārāk ātri, pēc ilgas to maisīšanas samazinās to garšas īpašības. Ja jūs lietojat aiztures funkciju ilgāku laiku, nekādā gadījumā nepievienojiet tādas sastāvdaļas, kas ātri bojājas, piem., olas, augļu sastāvdaļas.

TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

Nr.	Problēma	Iemesls	Risinājums
1	Smaka no ventilācijas atverēm cepšanas laikā	Atsevišķas ēdiena sastāvdaļas nokļuvušas uz sildelementa vai līdzās tam, pirmajā lietošanas reizē uz sildelementa virsmas palikusi eļļa.	Cepšanas ierīces pirmajā lietošanas reizē, lietojiet to bez ēdiena gatavošanas un ar atvērtu vāciņu. Atvienojiet maizes cepšanas ierīci no barošanas avota un piesardzīgi notīriet sildelementu, lai izvairītos no apdegumiem.
2	Maizes apakšējā garoza ir pārāk bieza	Maize uzglabāta ilgu laiku silta un atstāta ilgu laiku pannā, līdz ar to ir iztvaikojis pārāk daudz ūdens.	Izņemiet maizi ātrāk, ilgi neuzglabājot siltu.
3	Ir ļoti grūti izņemt maizi	Mīcītājs stingri aizķeras pie vārpstas maizes pannā.	Pēc maizes izņemšanas, ielejiet maizes pannā ūdeni un iemērciet mīcītāju uz 10 minūtēm, tad izņemiet un notīriet.
4	Cietas sastāvdaļas, kas nevienmērīgi un slikti izcepušās	1. atlasītā programma ir nepareiza.	Izvēlieties pareizu programmas izvēlni.
		2. pēc lietošanas, atverot vāciņu atkārtoti vairākas reizes maize ir sausa un neveidojas brūna garoziņa.	Neatveriet vāciņu tiklīdz ir pieaugusi mīkla.
		3. Pārāk liela mīcīšanas masa, līdz ar to mīcītājs nevar rotēt un pienācīgi mīcīt.	Pārbaudiet mīcītāja atveri, tad izņemiet maizes pannu un darbiniet bez slodzes, ja darbojas nekorekti, sazinieties ar autorizētā servisa pakalpojumu.
5	Pēc pogas "start/stop" (sākums/beigas) nospiešanas parādās "H:HH".	Temperatūra maizes cepšanas ierīcē ir pārāk augsta, lai uzsāktu cepšanu.	Nospiediet "start/stop" (sākums/beigas) pogu un atvienojiet maizes cepšanas ierīci, tad izņemiet maizes pannu un atveriet vāciņu, tik ilgi, lai atdzistu maizes cepšanas ierīce.
6	Dzirdams motora troksnis, taču mīkla netiek maisīta.	Maizes cepšanas panna ir nepareizi nofiksēta vai mīkla ir pārāk liela, lai to mīcītu.	Pārbaudiet vai maizes cepšanas panna ir pareizi nostiprināta un mīkla ir pagatavota atbilstoši receptei un sastāvdaļas ir rūpīgi nosvērtas.
7	Mīklas izmērs ir tik liels, ka tas atspiež vāciņu.	Lietots pārāk daudz rauga, miltu vai ūdens, vai ir pārlieku augsta temperatūra.	Pārbaudiet iepriekšminētos faktorus, samaziniet atbilstoši resursu daudzumu līdz tas atbilst prasībām.
8	Maizes izmērs ir pārāk mazs vai maizes mīkla netiek mīcīta.	Nav rauga vai nepietiekams tā daudzums, turklāt, raugam var būt slikta aktivitāte, ja ir pārlieku augsta ūdens temperatūra vai raugs ir sajaukts kopā ar sāli, vai ir zemāka apkārtējās vides temperatūra.	Pārbaudiet rauga daudzumu un kvalitāti, palieliniet atbilstoši apkārtējās telpas temperatūru.
9	Mīkla ir tik liela, ka tas plūst pāri ierīces malām.	Šķidruma daudzums ir nepieciešams tik liels, lai panāktu mīklu mīkstu un būtisks ir arī ieraugs.	Samaziniet šķidruma daudzumu un uzlabojiet mīklas saturīgumu.
10	Maize mīklas cepšanas laikā vidusdaļā iekrītas	1. Lietotie milti nav kvalitatīvi un nevar nodrošināt mīklas rūgšanu.	Lietojiet maizei paredzētus miltus vai aktīvo vielu.
		2. Rauga intensitāte ir pārāk liela vai temperatūra ir pārāk augsta.	Raugs tiek lietots istabas temperatūrā.
		3. Pārlieku liels ūdens daudzums padara mīklu pārāk mīkstu un maigu.	Atbilstoši ūdens uzsūkšanas daudzumam, pievienojiet ūdeni pēc receptes.
11	Maizes svars ir pārlieku liels un struktūras konstrukcija ir pārāk blīva.	1. pārāk daudz miltu vai par maz ūdens.	Samaziniet miltu daudzumu vai palieliniet ūdens daudzumu.
		2. Pārāk daudz augļu sastāvdaļu vai pārāk daudz pilngraudu miltu.	Samaziniet atbilstošo sastāvdaļu apjomus un palieliniet rauga daudzumu.
12	Nogriežot maizi, tās vidusdaļa ir dobja.	1. Pārlieku daudz ūdens vai rauga, vai nav sāls.	Samaziniet pienācīgi ūdens vai rauga daudzumu un pārbaudiet sāli.
		2. Ūdens temperatūra ir pārlieku karsta.	Pārbaudiet ūdens temperatūru.
13	Maizes virsmai ir pielipis sausais pulveris.	1. Maizei tiek lietotas īpaši lipīgas sastāvdaļas, piem., sviests, banāni u.c.	Nepievienojiet maizei īpaši lipīgas vielas.
		2. Maisīšana nav atbilstoša nepietiekamajam ūdens daudzumam.	Pārbaudiet ūdeni un maizes cepšanas ierīces mehānisko konstrukciju.
14	Garoza ir pārāk bieza un garozas krāsa ir pārāk tumša, ja pagatavojat kēksu vai ēdienu ar pārāk daudz cukura.	Dažādas receptes vai sastāvdaļas ļoti ietekmē maizes cepšanu, taču cepšanas krāsa kļūst tumši brūna, ja tiek lietots pārāk daudz cukura.	Ja cepšanas krāsa ir pārāk tumša receptei, kurā ir pārāk daudz cukura, nospiediet start/stop (iesl./izsl.), lai pārtrauktu programmu 5-10 min. pirms paredzamā noslēguma laika. Pirms maizes izņemšanas, jums tā jāatstāj uz pannas ar aizvērtu vāku apmēram uz 20 minūtēm.

m-5151_v02.indd Abs1:30-Abs1:31 2008.7.1 3:01:08 PM

NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA

Perskaitykite šią instrukciją prieš naudojimąsi ir išsaugokite ją ateičiai

SAUGOS INFORMACIJA

Prieš pradedant naudotis šiuo prietaisu, būtina susipažinti ir suprasti bei laikytis šių įspėjimų:

1. Perskaitykite visas instrukcijas.
2. Prieš naudodamiesi prietaisu patikrinkite ar elektros maitinimo lizdo įtampa ir prietaiso plokštelėje nurodyta įtampa atitinka.
3. Nenaudokite prietaiso jei pažeistas jo maitinimo kabelis ar maitinimo kištukas, jei prietaisas netinkamai veikia, jei jis buvo išmestas ar kitaip apgadintas. Grąžinkite prietaisą gamintojui ar į artimiausias įgaliotas remonto dirbtuves apžiūrai, remontui, elektriniam ar mechaniniam reguliavimui.
4. Nelieskite įkaitusių paviršių. Naudokite rankenas ar reguliatorius.
5. Tam, kad apsaugotumėte nuo elektros šoko, nemerkite laido, kištukų ar korpuso į vandenį ar kitą skystį.
6. Nenaudojamą prietaisą išjunkite iš maitinimo, taip pat išjunkite iš maitinimo prieš išardant ar prieš valymo darbus.
7. Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų ties aštriais stalo paviršiais ir nesiliestų prie įkaitusių paviršių.
8. Gamintojas nerekomenduoja naudoti jokių priedų šiam prietaisui, nes dėl to galimi susižalojimai.
9. Šis prietaisas nėra skirtas naudotis asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, sensorine ar protine negale, asmenims, kurie nemoka tokiais prietaisais naudotis ar neturi pakankamų žinių, išskyrus atvejus, jei tokie asmenys yra prižiūrimi kitų ir yra asmuo, kuris atsakingas už saugų prietaiso naudojimą.
10. Vaikai turi būti prižiūrimi tam, kad būtų užtikrinta, kad jie nežais su prietaisu.
11. Nestatykite prietaiso netoli dujinių, elektrinių viryklių ar orkaičių.
12. Nelieskite jokių judančių mašinos dalių kepimo metu.
13. Niekada neįjunkite prietaiso jei į jį tinkamai neįstatytas duonos padėklas su užpildymu.
14. Niekada nedaužykite duonos padėklo į prietaiso viršų ar šoną tam, kad nuimtumėte duonos padėklą.
15. Į duonos keptuvą nedėkite metalinės folijos ar kitų panašių medžiagų, nes galite sukelti gaisrą ar trumpą jungimą.
16. Niekada neuždenkite prietaiso rankšluosčiu ar kita medžiaga – karštis ir garai iš prietaiso turi išeiti laisvai. Jei ant prietaiso dėsite degančias medžiagas ar jomis jį uždengsite, galite sukelti gaisrą.
17. Nenaudokite prietaiso ne pagal jo paskirtį.
18. Prietaisą naudokite tik vidaus patalpose.
19. Išsaugokite šią instrukciją.

SKIRTA TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI

SUSIPAŽINKITE SU SAVO DUONOS KEPTUVU

(žr. pav. 1)

1. Matavimo puodelis
2. Matavimo šaukštas
3. Dangtis
4. Duonos padėklas
5. Valdymo skydelis
6. Atlaisvinkite padėklą kaip parodyta rodykle.
7. Kablys
8. Žiūrėjimo langelis
9. Minkymo mentė (nerodoma, tačiau yra keptuvo apačioje)
10. Rankenėlė
11. Maitinimo jungiklis (korpuso nugarėlėje, paveikslėlyje nesimato)
12. Korpusas

FUNKCIJŲ APRAŠYMAS

(žr. pav. 2)

a) Čia rodoma pasirinkta programa.
b) Kiekvienos programos veikimo laikas.

PO ĮJUNGIMO Į MAITINIMĄ

Kai tik duonos keptuvą įjungsite į maitinimo lizdą ir įjungsite jį maitinimo jungikliu, pasigirs pyptelėjimas ir displėjuje netrukus bus rodomas užrašas „3:00“. Tačiau du taškeliai, esantys tarp “3” ir “00” nemirksės nuolatos. Rodyklė bus ties “I”. Tai pirminis nustatymas.

Pastaba: “I“ nustatymas reiškia, kad kepalo dydis bus 1,5 svaro (apie 700 gramų), o “II” nustatymas atitinka 2 svarus (apie 900 gramų).

ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Dėl pasirinktos kepimo programos įjungimo ir išjungimo. Jei norite įjungti programą, vieną kartą nuspauskite “START/STOP” mygtuką. Pasigirs trumpas pyptelėjimas ir du taškeliai displėjuje ims mirksėti, o programa įsijungs. Prasidėjus programai bus atjungti mygtukai išskyrus “START/STOP” mygtuką.
Jei norite išjungti programą, spauskite “START/STOP ” mygtuką ir palaikykite nuspaudę apie 3 sekundes – tol, kol pyptelėjimas patvirtins, kad programa išjungta. Ši funkcija skirta tam, kad apsaugotų nuo netyčinio programos išjungimo.

MENIU

Meniu naudojamas įvairioms programoms nustatyti. Kiekvieną kartą spaudžiant meniu (pasigirsta trumpas pyptelėjimas), programa pasikeičia. Nuolatos spauskite mygtuką ir LCD displėjuje bus parodytos visos 12 programų. Pasirinkite norimą programą. 12-os meniu funkcijos bus aprašytos žemiau.

1. **“Basic” (pagrindinė)**: įprastos duonos minkymas, kildinimas ir kepimas. Galite įdėti ir prieskonių pagal skonį.
2. **“French” (prancūziška duona)**: ilgesnis minkymas, ilgesnis kildinimas ir kepimas. Pagal šį meniu kepta duona būna traškesnė ir lengvesnės tekstūros.
3. **“Whole wheat” (rupi kvietinė duona)**: rupios kvietinės duonos minkymas, kildinimas ir kepimas. Šiame nustatyme pakaitinimo laikas yra ilgesnis tam, kad grūdai galėtų sugerti vandenį ir išbrinkti. Nerekomenduojame šiuo tikslu naudoti delsos funkcijos, nes rezultatai nebus tinkami.
4. **“Quick”(greitas kepimas)**: duonos su kepimo soda arba kepimo milteliais minkymas, kildinimas ir kepimas. Šiuo nustatymu kepama duona paprastai yra mažesnė ir tankesnė.
5. **“Sweet” (saldi duona)**: saldžios duonos minkymas, kildinimas ir kepimas. Traškios ir saldžios duonos kepimui.
6. **“Ultra fast-I” (labai greitas kepimas I)**: duonos iki 1 svaro (~ 500 gramų) kepalėlio mintymui, kildinimui ir kepimui per trumpą laiką. Tai mažesnis iš rupesnių miltų pagamintas duonos kepalėlis nei pagal „Quick“ programą.
7. **“Ultra fast-II” (labai greitas kepimas II)**: kaip nurodyta aukščiau, tik duonai iki 1,5 svaro (~ 750 gramų).
8. **“Dough” (tešla)**: minkymas ir kildinimas, bet be kepimo. Skirta įvairiai tešlai bandelėms, picai, plikytai duonai ir pan. minkyti ir formuoti.
9. **“Jam” (džemas)**: džemų ir marmelado gamybai.
10. **“Cake” (pyragas)**: pyrago su kepimo soda arba kepimo milteliais minkymas, kildinimas ir kepimas.
11. **“Sandwich” (sumuštinis)**: sumuštinio minkymas, kildinimas ir kepimas. Lengvos tekstūros duonos kepimui su storesne plutele.

12. **“Bake” (kepimas)**: tik kepimas, neminkoma ir nekildinama. Ši funkcija taip pat naudojama tam tikrų nustatymų kepimo laikui prailginti.

SPALVA

Šiuo mygtuku galite pasirinkti“ LIGHT”(šviesią), “MEDIUM” (vidutinę) ar “DARK” (tamsią) plutos spalvą. Spauskite šį mygtuką ir pasirinkite norimą spalvą.

KEPALO DYDIS

Spauskite šį mygtuką ir pasirinkite duonos kepalo dydį. Atminkite, kad veikimo laikas priklauso ir nuo kepamos duonos kepalo dydžio.

DELSA (“TIME +” ARBA “TIME –”)

Jei norite, kad prietaisas įsijungtų ne iškart, šia funkcija galite nustatyti įsijungimo delsos laiką.
Prieš nuspaudžiant “TIME +” arba “TIME –” mygtuką nuspręskite kokia turi būti pageidaujamos delsos trukmė. Atminkite, kad delsos laikas apima ir kepimo programos laiką. Tai yra, pasibaigus delsos laikui, galėsite pateikti karštą duoną. Pirmiausia reikia užprogramuoti rudumo laipsnį, o tada, spaudžiant “TIME+” arba “TIME-” atitinkamai padidinti arba sumažinti delsos trukmę 10 minučių padalomis. Maksimali delsa yra 13 valandų.

Pavyzdys: Dabar yra 8:30 val. vakaro, o norite, kad šviežia duona būtų iškepta ryto 7 valandai, t.y. po 10 valandų ir 30 minučių. Pasirinkite kepimo meniu, duonos apskrudinimo spalvą, kepalo dydį ir spauskite “TIME+” arba “TIME-” to, kol LCD displėjuje bus užrašas „10:30“. Tada spauskite “STOP/START” mygtuką, kad įjungtumėte delsos programą. LCD ekrane turite matyti mirksinti taškelį, kuris reiškia, kad įjungta atgalinė laiko atskaita. Duona bus iškepta 7:00 val. ryto. Jei duonos iškart išimti nenorėsite, galite nustatyti 1 valandos pašildymo laiką.

Pastaba: Jei kepate su delsa, nenaudokite greitai gendančių produktų, tokių, kaip kiaušiniai, šviežias pienas, vaisiai, svogūnai ir pan.

PAŠILDYMAS

Duona gali būti automatiškai pašildoma iki 60 minučių pasibaigus kepimui. Jei norite išimti duoną, išjunkite programą paspausdami “START/STOP” mygtuką.

ATMINTIS

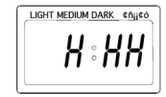
Jei duonos kepimo metu išsijungtų maitinimas, duonos kepimo procesas vėl per 15 minučių įsijungs atsiradus maitinimui – spausti “Start/Stop” mygtuko nereikia. Jei maitinimas išsijungs ilgiau nei 15 minučių, kepimas automatiškai neįsijungs – viską reikės įjungti iš naujo. Tačiau jei duonos gaminimas išsijungus maitinimui buvo tik tešlos maišymo stadijoje, galite tiesiog spausti “START/STOP” mygtuką, kad galėtumėte tęsti programą nuo pradžios.

DARBINĖ APLINKA

Mašina gerai veikia įvairiose temperatūrose, tačiau pats kepalo dydis priklausomai nuo to, ar kambarys labai šiltas, ar labai šaltas, gali skirtis. Rekomenduojama kambario temperatūra yra nuo 15°C iki 34°C.

ĮSPĖJIMŲ RODYMAS:

1. Jei displėjuje rodomas “H:HH” užrašas įjungus programą (žr. pav. 1 žemiau), reiškia, kad temperatūra viduje yra per didelė. Tokiu atveju reikia išjungti programą. Atidarykite mašinos dangtį ir palikite matiną 10-20 minučių atvėsti.
2. Jei displėjuje atsiranda užrašas “E:EE” po to, kai paspaudžiate “START/STOP” (žr. pav. 2 žemiau), reiškia, kad atsijungė temperatūros sensorius - nugabenkite mašiną į atstovybę apžiūrai.



Paveikslėlis 1

Paveikslėlis 2

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. Patikrinkite ar yra visos detalės ir visi reikmenys, ar detalės ir reikmenys neapgadinti.
2. Nuvalykite visas mašinos dalis taip, kaip aprašyta skyrelyje “Valymas ir techninė priežiūra”.
3. Įjunkite įrenginį į kepimo režimą ir kepkite juo tuščiu apie 10 minučių. Kai įrenginys atvės, išvalykite jį dar kartą.
4. Išdžiovinkite ir vėl sumontuokite visas dalus tam, kad prietaisas būtų paruoštas naudojimui.

KAIP KEPTI DUONĄ

1. Įdėkite skardą į vietą, tada pasukite ją pagal laikrodžio rodyklę kol ji įsispaus į reikiamą padėtį. Užfiksuokite minkymo mentę ant pavaros velenų. Pasukite minkytuvus pagal laikrodžio rodyklę kol jie įsispaus į vietą. Prieš įstatant minkytuvus rekomenduojame užpildyti skylutes karščiui atspariu margarinu, nes taip tešla neprilips prie minkytuvų apačios ir ją bus lengva nuimti nuo duonos.
2. Į duonos kepimo skardą sudėkite ingredientus. Atlikite visas recepte aprašytas procedūras. Pirmiausia reikia supilti vandenį ar kitą skystį, tada sudėti cukrų, druską ir prieskonius, o kepimo mieles ar kepimo miltelius sudėkite pabaigoje. Jei naudojama sunki tešla, tokia, kaip rupių ruginių ar kvietinių miltų, rekomenduojame ingredientus sudėti atvirkštine tvarka, t.y. pirmiausia sudėti mieles ir tešlą, o pabaigoje supilti vandenį ar kitą skystį - taip tešla geriau išsiminkys.
3. Pirštu padarykite nedidelę duobutę miltų šone. Į duobutę sudėkite mieles. Patikrinkite ar mielės nekontaktuoja su skysčiu ar druska.
4. Atsargiai uždarykite dangtį ir įjunkite maitinimo laidą į maitinimo lizdą.
5. Spauskite meniu mygtuką tol, kol pasirinksite norimą programą.
6. Spauskite COLOR mygtuką ir pasirinkite norimą apskrudinimą.
7. Spauskite LOAF SIZE mygtuką ir pasirinkite norimą kepalo dydį (1,5 svaro/~700 gramų arba 2,0 svaro/ ~1kg).
8. Nustatykitę delsos laiką spausdami Time+ arba Time- mygtuką. Šį žingsnį galite praleisti jei duoną ketinate kepti iškart.
9. Spauskite START/STOP mygtuką tam, kad įjuntumėte kepimą.
10. Įjungus programą BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, SWEET ar SANDWICH, gali pasigirsti ilgas pyptelėjimas. Tai reiškia, kad reikia įdėti daugiau ingridientų. Atidarykite dangtį ir įdėkite daugiau ingridientų. Kepimo metu iš aparato dangčio ertmių gali eiti garai. Tai normalu.
11. Užbaigus aprašytas kepimo procedūras, pasigirs 10 pyptelėjimų. Galite spausti START/STOP mygtuką ir palaikyti apie 3-5 sekundes, kad išjungtumėte kepimo procesą ir išimtumėte duoną. Užsimaukite kulinarines pirštines, atidarykite dangtį ir tvirtai suimkite duonos skardos rankeną. Pasukite skardą prieš laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite skardą ir išimkite ją iš mašinos.

m-5151_v02.indd Abs1:32-Abs1:33 2008.7.1 3:01:08 PM

12. Nebraižančia mentele atsargiai atskirkite prie skardos prikibusius duonos kraštus.

Atsargiai: Duonos kepimo skarda ir duona gali būti labai karšta! Elkitės atsargiai, dėvėkite kulinarines pirštines.

13. Apverskite skardą su duona ant švaraus paviršiaus ir atsargiai kratydami skardą iš jos išimkite duoną.
14. Iš skardos išimtą duoną palikite apie 20 minučių atvėsti ir tik tada raikykite.
15. Jei nesate kambaryje, kuriame kepama duona ir negalite nuspausti START/STOP mygtuko pasibaigus kepimo procedūrai, duona dar bus automatiškai šildoma iki 1 valandos.
16. Jei aparato nebeketinate naudoti kepimui, išjunkite maitinimą ir ištraukite jo maitinimo laidą iš maitinimo lizdo.

Pastaba: Prieš raikydami duoną specialiu kabliu iš duonos kepalo viršaus išimkite minkymo mentę. Ką tik iškepusios duonos kepalas gali būti labai karštas, tad mentės neišiminėkite plikomis rankomis.

SPECIALIOS INSTRUKCIJOS

1. Greito kepimo duonai

Greito kepimo duona gaminama su kepimo milteliais arba kepimo soda, kuri paskatina drėgmės ir karščio išsiskyrimą. Tam, kad greito kepimo duona iškeptų gerai, rekomenduojame, kad skystoji ingredientų dalis būtų skardos apačioje, o sausoji - viršuje. Pradiniame greito kepimo duonos ingredientų maišymo etape tešla ir sausi ingredientai gali susikaupti skardos kampuose, tad gali tekti pamaišyti ir rankomis tam, kad nesusidarytų miltų guzai. Tam naudokite guminį maišiklį.

2. Apie Ultra fast programą

Duonos keptuvas gali iškepti duonos kepalą per valandą įjungus „Ultra fast“ programą. Pagal šiuos 2 nustatymus galima iškepti duoną per 58 minutes – tada duona bus tankesnės sudėties. Ultra fast I programa skirta 1,5 svaro (apie 700 gramų) duonos kepalo kepimui, o Ultra fast II – 2,0 svaro (apie 1kg). Norime atkreipti dėmesį į tai, kad vanduo turi būti šiltas – apie 48-50°C temperatūros, tad reikės naudoti kulinarinį termometrą temperatūrai matuoti. Vandens temperatūra labai svarbi kepimo procesui ir rezultatui. Jei vandens temperatūra bus per maža, duona neiškils pakankamai, o jei vandens temperatūra bus per didelė, vanduo perkaitins mieles prieš iškilimą ir tai taip pat turės neigiamos įtakos.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Atjunkite mašiną iš maitinimo lizdo ir palaukite kol ji atvės – tik tada valykite.

1. Duonos padėklas (skarda): Išvalykite vidų ir išorę drėgnu skudurėliu. Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų priemonių, nes apgadinsite skardos apsauginį sluoksnį. Skardą reikia visiškai išdžiovinti prieš įdedant atgal į keptuvą.
2. Minkymo mentė: Jei minkymo mentė nuo ašies nusiima sunkiai, tokiu atveju užpildykite talpą šiltu vandeniu ir palaukite apie 30 minučių, kol vanduo įsigers. Tada minkytuvą valymui bus lengva išimti. Taip pat drėgnu medvilniniu skudurėliu nuvalykite mentę. Atkreipkite dėmesį į tai, kad skardą ir minkymo mentę galima plauti indaplovėje.
3. Dangtis ir langelis: dangčio vidų ir išorę nuvalykite lengvai sudrėkintu skudurėliu.
4. Korpusas: drėgnu skudurėliu atsargiai nuvalykite išorinę korpuso dalį. Nenaudokite jokių šveičiamųjų priemonių, nes jomis galite apgadinti paviršių. Niekada valymo tikslais nemerkite korpuso į vandenį.
5. Prieš supakuojant duonos keptuvą laikymui, būtinai patikrinkite ar jis atvėsęs, sausas ir švarus ir ar uždengtas dangtis.

TRUMPA INFORMACIJA APIE DUONOS INGREDIENTUS

1. Duonos miltai

Duonos miltuose yra didelis kiekis gluteno (todėl juos galima vadinti miltais su dideliu gluteno kiekiu, kuriuose yra daug baltymų), iš šių miltų pagaminta masė pasižymi elastingumu, išlaiko duonos formą po tešlos kildinimo. Dėl to, kad gluteno kiekis šiuose miltuose yra didesnis nei įprastose miltuose, iš duonos miltų galima gaminti didesnius duonos kepalus. Duonos miltai yra pagrindinis ingredientas duonos kepimui.

2. Paprasti miltai

Paprasti miltai gaminami sumaišant minkštuosius ir kietuosius kviečius, šie miltai tinka nedidelių duonos kepalėlių ar pyragėlių kepimui.

3. Rupūs kvietiniai miltai

Rupūs kvietiniai miltai gaminami iš rupiai malamų kviečių, juose yra kviečių luobelių, o dėl didesnio gluteno kiekio iš šių miltų gaminama tešla yra sunkesnė, duona yra maistingesnė. Iš rupių kvietinių miltų kepamos duonos kepalėliai mažesni. Yra labai daug pačių įvairiausių receptų šiuos duonos kepimui, tad rekomenduojame pabandyti ne vieną receptą.

4. Tamsūs kvietiniai miltai

Tamsūs kvietiniai miltai, taip pat vadinami “rupiais miltais” yra didelį ląstelienos kiekį turintys miltai ir panašūs į rupius kvietinius miltus. Norint kepti didesnius duonos kepalus naudojant šiuos miltus rekomenduojame juos maišyti su didesniu įprastinių duonos miltų kiekiu.

5. Pyragų kepimo miltai

Šie miltai gaminami smulkiai sumalant minkštuosius kviečius arba kviečius, kurių baltymų kiekis yra nedidelis. Nors įvairių rūšių miltai iš pažiūros gali atrodyti labai panašūs, tačiau jie skiriasi įvairiais parametrais – vandens sugeriamumu, grūdų auginimo procesu, malimo ir laikymo technologijomis. Rekomenduojame išbandyti įvairių gamintojų miltus, pabandyti pajusti iš jų kepamos duonos skonio skirtumą ir pasirinkti tuos miltus, kurie jums priimtiniausi ir pagal kepimo procedūrą, ir pagal duonos skonį.

6. Kukurūzų miltai ir avižiniai miltai

Kukurūzu miltai ir avižiniai miltai gaminami, atitinkamai, malant kukurūzus ir avižas. Šie miltai naudojami kaip papildomi ingredientai kepant rupią duoną, jie pagerina skonį ir tekstūrą.

7. Cukrus

Cukrus yra labai svarbus ingredientas – juo pasaldinama duona, cukrus pakeičia duonos spalvą. Dėl to, kad cukrus naudojamas mielių kildinimui, baltasis cukrus duonos kepimui yra dažniausiai naudojamas. Rudasis cukrus, cukraus pudra ar medvilnės sukrus taip pat gali būti naudojamas pagal specialius receptus.

8. Mielės

Mielės naudojamos tešlos kildinimui – jos rūgimo metu surenka anglies dvideginį ir dėl to išsipučia tešla, vidinis duonos pluoštas tampa minkštas. Tešlai mielėmis kildinti reikia mieles sumaišyti su cukrumi ir miltais.

1 šaukštas aktyvių sausų mielių = 3/4 šaukšto tirpių mielių
5 šaukštai aktyvių sausų mielių = 3,75 šaukštas tirpių mielių
2 šaukštai aktyvių sausų mielių = 1,5 šaukšto tirpių mielių

Mieles būtina laikyti šaldytuve, jei jos bus laikomos aukštoje temperatūroje, jos suges. Prieš naudojimą patikrinkite mielių tinkamumą ir ar jos nesugedę. Kai tik pasinaudosite mielėmis, likusį kiekį iškart įdėkite

į šaldytuvą. Jei mielės bus sugedę, jos neiškildins duonos.
Pagal žemiau aprašytą procedūrą galite patikrinti ar mielės šviežios ir ar jos tinkamos naudoti.

(1) į matavimo puodelį įpilkite 1/2 stiklinės šilto vandens (45-50°C)
(2) Į puodelį įberkite 1 valgomąjį šaukštą baltojo cukraus ir sumaišykite, tada į vandenį suberkite 2 šaukštus mielių.
(3) Matavimo puodelį pastatykite apie 10 minučių šiltoje vietoje. Nemaišykite vandens.
(4) Mielės turi iškilti ir sudaryti apie 1 stiklinę tūrio. Priešingu atveju mielės netinkamos naudoti.

9. Druska

Druska reikalinga duonos skoniui ir plutos spalvai pagerinti. Tačiau druska gali lėtinti mielių kilimą. Todėl nenaudokite per didelio druskos kiekio, o jei druskos galite nenaudoti – nenaudokite. Duona be druskos bus didesnė.

10. Kiaušiniai

Kiaušiniai gali pagerinti duonos tekstūrą, duona su kiaušiniais bus maistingesnė, kepalas didesnis, kiaušiniai duoniai suteikia papildomo skonio. Tačiau kiaušiniai turi būti gerai išmaišomi.

11. Taukai, sviestas ir augalinis aliejus

Taukai paminkština duoną, tačiau sutrumpins jos laikymo trukmę. Sviestą reikia ištirpdinti arba supjaustyti mažais gabalėliais prieš naudojimą ir paskirstyti duonoje tolygia.

12. Kepimo milteliai

Kepimo milteliai dažniausiai naudojami su „Ultra Fast“ programa. Naudojant kepimo miltelius kildinti tešlos nereikia, nes kepimo milteliai kepimo metu išskiria dujas, kurie suminkština ir iškildina duoną.

13. Soda

Tas pats principas, kaip aprašyta aukščiau. Sodą galima naudoti kartu su kepimo milteliais.

14. Vanduo ir kitas skystis

Vanduo yra svarbiausias duonos kepimo ingredientas. Bendrai kalbant, vandens temperatūra turi būti tarp 20°C ir 25°C. Tačiau vandens temperatūra turi būti tarp 45-50°C tam, kad „Ultra Fast“ režimu kepama duona greičiau iškiltų. Vietoje vandens galima naudoti šviežią pieną arba vandenį sumaišyti su 2% pieno miltelių – tai pagerins duonos skonį ir spalvą. Tam tikruose receptuose gali būti rekomenduojama naudoti ir sultis – obuolių sultis, apelsinų sultis, citrinų sultis ir pan.

INGREDIENTŲ SVORIS

Vienas svarbiausių dalykų norint iškepti geros kokybės duoną – parinkti tinkamą ingredientų kiekį ir proporcijas. Šiuo tikslu rekomenduojame naudoti matavimo puodelį ar matavimo šaukštą tam, kad dedami ingredientų kiekiai būtų tikslesni.

1. Skystųjų ingredientų svėrimas

Vanduo, šviežias pienas ar vandens ir pieno miltelių tirpalas turi būti matuojamas matavimo puodeliais. Matuokite matavimo puodeliu horizontalioje padėtyje. Jei ketinate matuoti virimo aliejų ar kitus ingredientus, gerai išvalykite prieš tai matavimo puodelį, kad jame neliktų jokių kitų ingredientų.

2. Sausų miltelių matavimas

Sausi milteliai turi būti laikomi sausai, natūraliose sąlygose. Atsargiai nubraukite miltelių viršutinę dalį nuo matavimo puodelio, kad kiekis būtų tikslus.

3. Ingredientų seka

Būtina laikytis ingredientų sudėjimo sekos, kuri, dažniausiai būna tokia: skysti ingredientai, kiaušiniai, druska ir pieno milteliai, ir t.t. Sudedant ingredientus miltų sudrėkinti visiškai nereikia. Mieles reikia sudėti tik ant sausų miltų. Labai svarbu – mielės neturi liestis su druska. Kai miltai bus pamaišyti ir bus paminkyta tešla., pyptelėjimas primins, kad reikia į mišinį sudėti vaisių ingredientus. Jei vaisių ingredientai bus sudėti per anksti, vaisių skonį ir aromatą sumažins minkoma tešla. Jei naudosite ilgos trukmės delsos funkciją, nedėkite greitai gendančių ingredientų, tokių, kaip kiaušiniai ar vaisiai.

LIETUVIU K.

m-5151_v02.indd Abs1:34-Abs1:35 2008.7.1 3:01:09 PM

GEDIMŲ DIAGNOSTIKOS INSTRUKCIJA

Nr.	Problema	Priežastis	Sprendimas
1	Dūmai iš ventiliacijos ertmės kepimo metu	Kai kurie ingredientai pirmą kartą kepant gali prilipti prie kaitinimo elemento, ant kaitinimo elemento gali likti aliejaus.	Išjunkite duonos keptuvą ir nuvalykite kaitinimo elementą, tačiau saugokitės, kad neapsidegintumėte. Pirmą kartą naudojantis aparatu įjunkite jį be ingredientų ir pakaitinkite atidarę dangtį.
2	Apatinė duonos pluta per stora	Laikykite duoną šiltai ir palikite duoną kepimo skardoje ilgą laiką tam, kad per dag neišgaruotų vanduo.	Greitai išimkite duoną, kad ji nebūtų laikoma šiltai.
3	Duona labai sunkiai išsiima	Minkytuvas labai stipriai prilimpa prie kepimo skardos veleno	Po to, kai išimsite duoną, įpilkite karšto vandens į duonos kepimo skardą ir panardinkite į vandenį minkytuvą, tada išimite ir nuvalykite.
4	Ingredientai netolygiai susimaišo ir netinkamai iškepa	1. Pasirinktas programos meniu netinkamas	Pasirinkite tinkamą programos meniu
		2. Po prietaiso įjungimo dangtis buvo kelis kartus atidarytas, todėl duona išdžiūvo, duonos pluta neapkepė.	Neatidarinėkite dangčio po paskutinio nuplovimo.
		3. Maišant pasipriešinimas per didelis ir minkytuvas negali suktis ar labai sunkiai sukasi	Patikrinkite minkytuvo skylę, tada išimkite duonos skardą ir įjunkite įrangą be apkrovos. Jei minkytuvas sukasi taip pat sunkiai, susisiekite su atstovybės specialistais.
5	Rodomas „H:HH“ užrašas nuspaudus „Start/Stop“ mygtuką	Duonos keptuvas per smarkiai įkaitęs – duonos kepti negalima.	Nuspauskite „Start/Stop“ mygtuką iš išjunkite duonos keptuvą, tada išimkite duonos kepimo skardą ir atidarykite dangtį tol, kol keptuvas atvės
6	Girdisi variklio triukšmas, tačiau tešla nemaišoma	Duonos skarda netinkamai pritvirtinta arba įdėta per daug tešlos	Patikrinkite ar duonos skarda tinkamai užfiksuota ir ar tešla pagaminta tiksliai pagal receptą, ar teisingai pasverti ingredientai
7	Duonos kepalas toks didelis, kad jis kelia dangtį	Įdėta per daug mielių arba įdėta per daug miltų ar supilta per daug vandens, arba per didelė kepimo temperatūra	Patikrinkite šiuos parametrus. Sumažinkite ingredientų kiekį iki reikiamo
8	Duonos dydis per mažas arba duona neiškyla	Nejdėta mielių arba mielių kiekis nepakankamas. Be to, mielės gali būti prastos kokybės ir dėl to nekildina tešlos, gali būti per didelė vandens temperatūra, mielės galėjo susimaišyti su druska, gali būti per žema kepimo temperatūra.	Patikrinkite mielių kiekį ir mielių kokybę, padidinkite kepimo temperatūrą.
9	Tešlos kiekis toks didelis, kad tešla drimba iš skardos	Per daug įpilta skysčių, gali būti įdėtas per didelis mielių kiekis dėl ko tešla per daug iškilo.	Sumažinkite skysčių kiekį ir padidinkite tešlos tankį
10	Duona subliūkšta ties viduriu kepimo metu	1. Netinkami naudojami miltai, kurių glitumas nepakankamas ir dėl kurių tešla neiškyla	Naudokite duonos miltus ar stiprius miltelius.
		2. Mielės per greitai kyla arba per didelė mielių temperatūra	Mielės naudojamos kambario temperatūroje
		3. Dėl per didelio vandens kiekio tešla per drėgna ir per minkšta.	Per didelis vandens kiekis, todėl ne visas vanduo sugeriamas. Žiūrėkite receptą.
11	Duonos kepalas labai sunkus, o duona per tanki	1. per daug miltų arba per mažai vandens	Sumažinkite miltų arba vandens kiekį
		2. Per daug vaisinių ingredientų arba per daug rupių kvietinių miltų	Sumažinkite atitinkamų ingredientų kiekį ir padidinkite mielių kiekį
12	Skylės duonos kepalo viduje pjaustant duoną	1. Per daug vandens ar mielių, nėra druskos	Sureguliuokite vandens ar mielių kiekį, patikrinkite druską
		2. Per didelė vandens temperatūra	Patikrinkite vandens temperatūrą
13	Duonos paviršius prilimpa prie sausų miltelių	1. Duonoje yra didelio glitumo ingredientų, tokių, kaip sviestas, bananai ir pan.	Į duoną nedėkite didelio glitumo ingredientų.
		2. Tešla nepakankamai išsimaišė, nes per mažai vandens	Patikrinkite vandens kiekį ir mechaninę duonos keptuvo konstrukciją
14	Pluta per stora, kepinių spalva per tamsi, ypač tada, kai kepami pyragai ar kiti kepiniai su dideliu cukraus kiekiu	Įvairūs receptai ir įvairūs ingredientai turi didelės įtakos duonos kepimui, duonos spalvai ir duona gali dažnai perkepti dėl per didelio cukraus kiekio	Jei duonos ar kepinio su dideliu cukraus kiekiu spalva per tamsi ar per greit tamsėja kepant, nuspauskite „Start/Stop“ mygtuką ir išjunkite įrangą 5-10 minutėmis anksčiau numatyto laiko. Prieš išimant iškepusią duoną ar kepinį iš skardos reikia duoną ar kepinį palaikyti skardoje apie 20 minučių su uždarytu dangčiu

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovu brošuru i sačuvajte je za kasniju upotrebu.

VAŽNE MERE BEZBEDNOSTI:

Pre korišćenja električnog uređaja uvek se pridržavajte nevedenih osnovnih bezbednosnih uputstava:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Pre upotrebe proverite da li napon utičnice odgovara naponu prikazanom na nazivnoj pločici.
3. Ne upotrebljavajte ni jedan uređaj sa ošteæenim kablom ili utikačem, nakon kvarova ili ukoliko ste ste ga ispustili ili oštetili na bilo koji naèin. Vratite uređaj proizvođaču ili najbližem ovlašćenom serviseru na pregled, popravku ili električno ili mehaničko podešavanje.
4. Ne dirajte zagrejane površine. Upotrebite ručice ili dugmad.
5. Da biste se zaštitili od električnog udara, ne uranjajte kabl, utikače ili kućište u vodu ili neku drugu tečnost.
6. Uređaj isključite iz utičnice kada nije u upotrebi, pre stavljanja ili skidanja delova, kao i pre čišćenja.
7. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili na zagrejanoj površini.
8. Upotreba dodatne opreme koju nije preporučio proizvođač može da dovede do povreda.
9. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetima, nedostatkom iskustva ili znanja, osim u slučaju da se nalaze pod nadzorom ili obukom o korišćenju uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
10. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala uređajem.
11. Ne postavljajte uređaj na ili u blizini zagrejane pećnice na gas ili struju, niti u zagrejanu rernu.
12. Ne dodirujte pokretne ili rotirajuće delove mašine u toku pečenja.
13. Nikada ne uključujte uređaj bez ispravno postavljene posude za hleb ispunjene sastojcima.
14. Nikada ne udarajte vrh ili ivicu posude za hleb da biste je izvadili, to bi moglo da je ošteti.
15. U aparat za hleb ne treba ubacivati metalnu foliju ili druge materijale, jer to može da dovede do rizika od požara ili kratkog spoja.
16. Nikada ne pokrivajte aparat za hleb krpom ili nekim drugim materijalom, jer toplota i para moraju nesmetano da se oslobađaju iz uređaja. Ako uređaj pokrijete, ili stupi u dodir sa, nekim zapaljivim materijalom, može doći do požara.
17. Ne koristite uređaj u svrhe za koje nije namenjen.
18. Ne koristiti napolju
19. Sačuvajte ova uputstva

SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU

UPOZNAJTE VAŠ APARAT ZA HLEB

(pogledajte sl. 1).

1. Merna čašica
2. Merna kašika
3. Poklopac
4. Posuda za hleb
5. Komandna tabla
6. Olabavite posudu kako je pokazano strelicom.
7. Kuka
8. Prozor za proveru
9. Oštrica za mešenje (nije prikazana, ali se nalazi u dnu posude)
10. Ručica
11. Prekidač za napajanje (sa zadnje strane kućišta, nije prikazan na slici)
12. Kućište

UPOZNAVANJE SA FUNKCIJAMA

(pogledajte sl. 2).

a) Ovo pokazuje program koji ste izabrali.
b) Vreme rada za svaki od programa.

NAKON UKLJUČIVANJA

Čim priključite aparat za hleb na električnu mrežu, uključite napajanje i prekidač, oglasiće se zvučni signal, a nakon kraćeg vremena na ekranu će se pojaviti “ 3:00” Ali dve tačke između “3” i “00” ne trepću ravnomerno. Strelica pokazuje na “I”. To je fabričko podešavanje.

Napomena: podešavanje “I” znači da je veličina vekne 600g, dok podešavanje “II” predstavlja veknu od 900g.

START/STOP

Za pokretanje i zaustavljanje odabranog programa pečenja.
Za pokretanje programa pritisnite jednom dugme “START/STOP”. Oglasiće se kratak zvučni signal, a dve tačke na prikazu vremena počinju da trepću i program počinje. Kada program započne, sva dugmad osim dugmeta “START/STOP” su neaktivna.
Da zaustavite program pritisnite dugme “START/STOP” na oko 3 sekunde, dok zvučni signal ne potvrdi da je program isključen. Na taj način se sprečava bilo kakvo nenamerno prekidanje rada programa.

MENU

Koristi se za podešavanje različitih programa. Svaki put kada ga pritisnete (praćeno kratkim zvučnim signalom), program će se promeniti. Uzastopnim pritiskanjem proći ćete kroz 12 stavki menija, koje će se prikazati na LCD ekranu. Odaberite željeni program. Funkcije 12 stavki menija objašnjene su ispod.

1. **Basic**: mešenje, rast testa i pečenje normalnog hleba. Takođe možete dodati sastojke radi arome.
2. **French**: mešenje, rast testa i pečenje sa dužim vremenom rasta. Hleb ispečen pod ovom stavkom imaće hrskaviju koru i laganu teksturu.
3. **Whole wheat**: mešenje, rast testa i pečenje hleba od prekrupe. Ovo podešavanje ima duže vreme predgrevanja, kako bi omogućilo zrnu da upije vodu i naraste. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odlaganja, jer to može da da loše rezultate.
4. **Quick**: mešenje, rast testa i pečenje vekni sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hleb ispečen pod ovom stavkom obično je manji, sa čvršćom teksturom.
5. **Sweet**: mešenje, rast i pečenje slatkog hleba. Za pečenje hrskavog i slatkog hleba.
6. **Ultra fast-I**: mešenje, rast testa i pečenje vekne od 400g u najkraćem vremenu. Hleb je obično manji i grublji nego onaj propremljen sa Quick programom.
7. **Ultra fast-II**: isto kao iznad, samo za veknu od 600g.
8. **Dough**: mešenje i rast testa, ali bez pečenja. Izvadite testo i oblikujte ga kako biste napravili rolnice, picu, hleb pečen na pari, itd.
9. **Jam**: kuvanje džemova i marmelada.
10. **Cake**: mešenje, rast testa i pečenje sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo.
11. **Sandwich**: mešenje, rast i pečenje sendviča. Za pečenje laganog hleba sa tanjom korom.
12. **Bake**: samo pečenje, bez mešenja i rasta testa. Takođe se koristi za produžavanje vremena pečenja kod odabranih podešavanja.

COLOR

Ovim dugmetom birate između svetle (LIGHT), srednje (MEDIUM) i tamne (DARK) boje kore. Pritisnite dugme da odaberete željenu boju.

m-5151_v02.indd Abs1:36-Abs1:37 2008.7.1 3:01:09 PM

LOAF SIZE

Pritisnite ovo dugme da odaberete veličinu vekne. Imajte na umu da ukupno vreme rada varira u zavisnosti od veličine vekne.

DELAY (TIME + ILI TIME -)

Ako želite da uređaj ne počne sa radom odmah, možete upotrebiti ovo dugme da podesite vreme odlaganja. Morate odlučiti koliko vremena će biti potrebno da vaš hleb bude spreman, pritiskom na dugme “TIME + ”ili “TIME - ”. Imajte na umu da vreme odlaganja treba da uključi i vreme pečenja za odabrani program. To jest, po isteku vremena odlaganja, dobićete vreli hleb koji treba servirati. Najpre morate da odaberete program i stepen isprečenosti, a zatim pritiskajte dugme “TIME+” ili “TIME-” dapo većate ili smanjite vreme odlaganja za po 10 minuta. Maksimalno vreme odlaganja je 13 sati.

Primer: Sada je 8:30 popodne. Ako biste želeli da vaš hleb bude gotov sledećeg jutra u 7 sati, tj. za 10 sati i 30 minuta: Odaberite stavku menija, boju korice, veličinu vekne, a zatim pritisnite TIME+ ili TIME – da dodate vreme dok se na LCD ekranu ne pojavi 10:30. Zatim pritisnite dugme STOP/START da aktivirate ovaj program odlaganja. Možete da vidite kako tačke trepću, a na LCD ekranu se odbrojava preostalo vreme. U 7 jutru, imaćete svež hleb. Ako ne želite da odmah izvadite hleb, počinje vreme održavanja toplote koje traje 1 sat.

Napomena: Za pečenje sa odlaganjem ne koristite lako kvarljive sastojke kao što su jaja, sveže mleko, voće, crni luk itd.

KEEP WARM

Hleb se može automatski održavati toplim do 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hleb, isključite program pritiskom na dugme START/STOP.

MEMORIJA

Ako u toku pripremanja hleba dođe do prekida u napajanju, proces pripremanja hleba automatski se nastavlja nakon 15 minuta, čak i bez pritikanja dugmeta Start/stop. Ako vreme prekida pređe 15 minuta nije moguće zadržati memoriju i morate restartovati aparat za hleb. Ali ako u trenutku prekida napajanja testo nije odmaklo dalje od faze mešenja, možete pritisnuti dugme “START/STOP” da nastavite program od početka.

OKOLINA

Mažina može dobro da radi u širokom opsegu temperatura, ali može da se javi razlika u veličini vekne između veoma tople i veoma hladne sobe. Predlažemo da sobna temperatura bude između 15°C i 34°C.

EKRAN UPOZORENJA:

1. Ako se na ekranu ispiše “H:HH” nakon pokretanja programa, (videti sliku 1) temperatura unutra je još uvek previše visoka. U tom slučaju program mora da se zaustavi. Otvorite poklopac i ostavite aparat da se ohladi10 do 20 minuta.
2. Ako se na ekranu ispiše “E:EE” nakon pritiskanja dugmeta START/STOP, (videti sliku 2) senzor za temperaturu je isključen. Odnesite senzor ovlašćenom stručnjaku na pregled.

Slika 1

Slika 2

ZA PRVU UPOTREBU

1. Molimo proverite da li su svi delovi i dodatna oprema kompletni i nisu oštećeni.
2. Očistite sve delove u skladu sa daljim odeljkom “Čišćenje i održavanje“.
3. Postavite aparat za hleb u režim za pečenje i pecite bez testa oko 10 minuta. Kada se aparat ohladi očistite ga još jednom.
4. Temeljno osušite sve delove i sastavite ih, tako da uređaj bude spreman za upotrebu.

KAKO PRAVITI HLEB

1. Postavite posudu na mesto, a zatim je okrenite u desno tako da klikne na mesto. Montirajte sečivo zta mešenje na pogonsku osovinu. Okrenite mesilice u desno, tako da kliknu na mesto. Preporučuje se da popunite rupe margarinom otpornim na toplotu pre nego što postavite mesilice - time se sprečava lepljenje testa ispod mesilica i mesilice će se lako uklanjati iz testa.
2. Stavite sastojke u posudu za hleb. Molimo vas da se držite redosleda pomenutog u receptu.
   Obično se najpre sipaju voda ili tečni sastojci, a zatim dodaju šećer, so i brašno. Kvasac ili sodu bikarbonu uvek dodajte kao poslednji sastojak. U slučaju teškog testa sa visokim sadržajem raži ili prekrupe, savetujemo da obrnete redosled sastojaka, tj. da najpre dodate suvi kvasac i brašno, a na kraju tečnost, kako biste dobili bolje rezultate mešenja.
3. Na jednoj strani brašna prstom napravite manje udubljenje. U udubljenje dodajte kvasac.
   Osigurajte da kvasac ne dođe u kontakt sa tečnim sastojcima ili solju.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite kabl za napajanje u zidnu utičnicu.
5. Pritiskajte dugme Menu dok ne odaberete željeni program.
6. Pritisnite dugme COLOR da odaberete željenu boju korice.
7. Pritisnite dugme LOAF SIZE da odaberete željenu veličinu vekne (600g ili 900g).
8. Podesite vreme odlaganja pritiskom na dugme Time+ ili Time-. Ako želite da aparat za hleb odmah počne sa radom, ovaj korak možete da preskočite.
9. Pritisnite dugme START/STOP da počnete sa radom.
10. Za programe BASIC, FRENCH, WHOLE WHEATE BREAD, SWEET, SANDWICH, tokom rada ćuće se dug zvulni signal. To služi da vas podseti da dodate sastojke. Otvorite poklopac i dodajte neke sastojke. Postoji mogućnost da tokom pečenja para izlazi kroz otvore ventila na poklopcu. Ovo predstavlja normalnu pojavu.
11. Kada je proces završen, oglašava se 10 uzastopnih zvučnih signala. Možete pritisnuti dugme START/STOP na oko 3-5 sekundi kako biste zaustavili proces i izvadili hleb. Otvorite poklopac i, koristeći kuhinjske rukavice, čvrsto uhvatite ručicu posude za hleb. Okrenite posudu u levo i lagano je povucite naviše i iz mašine.
12. Upotrebite teflonsku lopaticu da pažljivo odlepite ivice hleba od posude.

Oprez: posuda za hel i hleb mogu biti vreli! Uvek pažljivo rukujte njima i koristite kuhinjske rukavice.

13. Okrenite posudu za hleb naopako na čistu kuhinjsku površinu i lagano protresite, tako da hleb ispadne na postolje.
14. Pažljivo izvadite hleb iz posude i hladite ga oko 20 minuta pre sečenja.
15. Ako niste u sobi ili niste pritisnuli dugme START/STOP po završetku operacije, hleb će se automatski održavati toplim 1 sat. Nakon toga, održavanje temperature prestaje.

16. Kada aparat nije u upotrebi ili po završetku operacije, isključite prekidač za napajanje i izvucite kabl iz utičnice.

Napomena: Pre nego što isečete veknu pomoću kuke izvucite sečivo za mešenje koje je ostalo u dnu vekne. Ako je vekna vrela, ne pokušavajte da sečivo izvučete rukama.

SPECIJALNI UVOD

1. Za brze hlebove

Brzi hlebovi se prave sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, koje aktiviraju vlaga i toplota. Za idealne brze hlebove preporučujemo da sve tečnosti sipate na dno posude za hleb, a suve sastojke na vrh. Tokom početnog mešanja brzog hleba testo i suvi sastojci se mogu skupiti u uglovima posude za hleb; možda će biti potrebno da pomognete mašini u mešanju, kako biste izbegli grudvanje brašna. Ako do toga dođe, upotrebite gumenu lopaticu.

2. O programu Ultra fast

Aparat za hleb ultra fast programom može da ispeče veknu za manje od 1 sata. Ova 2 podešavanja mogu da ispeku hleb za 58 minuta; ovakav hleb je malo čvršće strukture. Ultra fast I je za pečenje gleba od 600g, dok je Ultra fast II za 900g. Imajte na umu da voda kao sastojak mora da bude topla voda temperature 48-50°C. Moraćete da upotrebite kuhinjski termometar da izmerite temperaturu. Temperatura vode je od presudnog značaja za učinak pečenja. Ako je temperatura vode preniska, hleb neće dobro narasti. Ako je temperatura vode previsoka ubiće kvasac pre rasta testa, što će takođe uticati na učinak pečenja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja isključite mašinu sa napajanja i ostavite je da se ohladi.

1. posuda za hleb: Istrljajte vlažnom krpom spolja i iznutra. Ne koristite oštre predmete i abrazivna sredstva za čišćenje, da biste zaštitili teflonski sloj. Pre montiranja posuda mora da bude potpuno suva.
2. sečivo za mešenje: Ako se šipka za mešenje teško skida sa osovine, napunite rezervoar toplom vodom i ostavite da upije oko 30 minuta. Mesilica se tada lako vadi radi čišćenja. Sečivo takođe pažljivo prebrišite vlažnom pamučnom krpom. Posuda za hleb i sečivo za mešenje mogu se prati u mašini za pranje posuđa.
3. poklopac i prozor: poklopac očistite vlažnom krpom spolja i iznutra.
4. Kućište: pažljivo prebrišite spoljašnjost kućišta vlažnom krpom. Ne koristite abrazivna sredstvaza čišćenje, jer će to oštetiti ispoliranu površinu. Nikada ne uranjajte kućište u vodu radi čišćenja.
5. Pre nego što aparat spakujete i odložite, proverite da li se u potpunosti ohladio, dali je čist i suv, kao i da li je poklopac zatvoren.

UVOD U SASTOJKE HLEBA

1. Brašno za hlebove
Hlebno brašno ima visok sadržaj glutena (tako da se može nazvati visokoglutenskim brašnom, koje sadrži proteine). Ima dobru elastičnost i može da održi veličinu hleba nakon narastanja testa. Pošto je sadržaj glutena veći nego kod običnog brašna, može se koristiti za pravljenje većeg hleba sa boljim unutrašnjim vlaknima. Hlebno brašno je najvažniji sastojak u pravljenju hleba.

2. Obično brašno
Obično brašno se dobija mešanjem dobro odabranog mekog i tvrdnog žita, a koristi se za pripremanje brzih hlebova i kolača.

3. Brašno od prekrupe
Brašno od prekrupe dobija se mlevenjem celog zrna brašna. Ono sadrži ljusku žita i gluten. Brašno od prekrupe je teže i hranljivije od običnog brašna. Hleb napravljen od ovog brašna obično je manji. Zbog toga mnogi recepti kombinuju hlebno i brašno od prekrupe kako bi se dobili bolji rezultati.

4. Brašno za crni hleb
Brašno za crni hleb, takođe poznato kao „oštro brašno“ je vrsta visokovlaknastog brašna koje je slično brašnu od prekrupe. Da biste dobili veliki hleb nakon narastanja testa, mora se koristiti u kombinaciji sa velikim procentom hlebnog brašna.

5. Prašak za kolače
Prašak za kolače dobija se mlevenjem mekog brašna ili niskoproteinske pšenice, koja se koristi naročito za pripremanje kolača. Različite vrste brašna naizgled su slične. Ali učinak kvasca ili sposobnost apsorbovanja različitih tipova brašna veoma se razlikuju za različita područja uzgajanja, razloge rasta, proces mlevenja i rok skladištenja. Možete odabrati brašno drugačijeg proizvođača kako biste isprobali i uporedili na lokalnom tržištu, i odabrali ono koje daje najbolje rezultate, prema vašem ličnom iskustvu i ukusu.

6. Kukuruzno i ovseno brašno
Kukuruzno i ovseno brašno dobijaju se mlevenjem kukuruza i ovsa. Oba predstavljaju aditive koji se koriste u pripremanju brzog hleba, za poboljšanje ukusa i teksture.

7. Šećer
Šećer je veoma značajan sastojak za dodavanje ukusa i boje hlebu. Uglavnom se koristi beli šećer, koji pomaže u radu kvasca. Smeđi šećer, šećer u prahu i pamučni šećer mogu se koristiti ako je to potrebno.

8. Kvasac
Kvasac prolazi kroz proces vrenja, a zatim proizvodi ugljen dioksid, što uvećava hleb i omekšava unutrašnja vlakna. Međutim, brzo razmnožavanje kvasca zahteva ugljeni hidrat u šećeru i brašnu kao hranu.

1 kk aktivnog suvog kvasca = ¾ kk instant kvasca
5 kk aktivnog suvog kvasca = 3,75 kk instant kvasca
2 kk aktivnog suvog kvasca = 1,5 kk instant kvasca

Kvasac treba da stoji u frižideru, jer će ga visoka temperatura ubiti. Pre upotrebe proverite datum i rok trajanja vašeg kvasca. Nakon svake upotrebe ga što je pre moguće vratite u frižider. Neuspelo narastanje testa obično je uzrokovano umtrvljenim kvascem. Proverite da li je vaš kvasac svež i aktivan na načine opisane ispod.

(1) sipajte ½ čaše tople vode (45-50°C) u mernu čašicu.
(2) Dodajte 1kk belog šećera u čašicu i promešajte, a zatim pospite sa 2 kk kvasca.
(3) Stavite mernu čašicu na toplo mesto na oko 10 min. Nemojte mešati vodu.
(4) Pena će biti do 1 čašice. Inače je kvasac umrtvljen ili neaktivan

9. So
So je neophodna za poboljšanje ukusa hleba i boje korice. Ali so takođe može da spreči narastanje kvasca. Nikada ne upotrebljavajte previše soli u receptu. Ako ne želite da koristite so, izostavite je. Hleb će više narasti bez soli.

10. Jaja
Jaja mogu da poboljšaju teksturu hleba, učine ga hranljivijim i većim, i dodaju naročitu aromu hlebu. Kada koristite jaja, moraju biti oljuštena i ravnomerno umešana.

m-5151_v02.indd Abs1:38-Abs1:39 2008.7.1 3:01:10 PM

11. **Mast, puter i zejtin**
    Mast može da omekša hleb i produži rok trajanja. Puter treba istopiti ili iseći na manje delove pre upotrebe, tako da se lako umuti čak i ako ste ga izvadili iz frižidera.
12. **Prašak za pecivo**
    Prašak za pecivo se uglavnom koristi za narastanje Ultra fast hleba i kolača. Njemu nije potrebno vreme za narastanje, jer proizvodi gas koji formira mehuriće ili omekšava teksturu hleba koristeći hemijske principe.
13. **Soda**
    Isti princip kao iznad. Takođe se može koristiti u kombinaciji sa praškom za pecivo.
14. **Voda i druge tečnosti**
    Voda je neophodan sastojak za pravljenje hleba. Opšte govoreći, najbolja je temperatura vode između 20°C i 25°C. Ali temperatura vode treba da iznosi 45-50°C kako bi se postigla brzina narastanja potrebna za pravljanje Ultra fast hleba. Vodu možete zameniti svežim mlekom ili vodom pomešanom sa 2% mleka u prahu, što može da poboljša ukus hleba i boju korice. Neki recepti sadrže sokove koji poboljšavaju ukus hleba, npr: sok od jabuke, sok od narandže, sok od limuna, itd.

TEŽINA SASTOJAKA

Jedan važan korak u pravljenju dobrog hleba je korišćenje ispravne količine sastojaka.
Iskreno savetujemo da koristite mernu čašicu i mernu kašiku, kako biste dobili ispravnu količinu. U suprotnom, to će imati veliki uticaj na kvalitet hleba.

1. **Merenje tečnih sastojaka**
   Vodu, sveže mleko ili rastvor mleka u prahu treba meriti mernom čašicom.
   Pratite nivo u mernoj čašici gledajući vodoravno.
   Kada merite zejtin ili druge sastojke, temeljno očistite mernu čašicu bez drugih sastojaka.
2. **Merenje suvog praha**
   Suvi prah treba držati u prirodnom i rastresitom stanju. Nežno izravnajte sečivom na vrhu čašice kako biste osigurali tačno merenje.
3. **Redosled sastojaka**
   Redosled stavljanja sastojaka treba poštovati. Uopšteno govoreći, redosled je: tečni sastojci, jaja, so i mleko u prahu, itd. Kada stavljate sastojke, brašno ne sme potpuno da se natopi tečnošću. Kvasac se može stavljati samo na suvo brašno. Takođe, kvasac ne sme da dodiruje so. Nakon određenog vremena mešenja, oglasiće se zvučni signal da vas podseti da dodate voćne sastojke u mešavinu. Ako voćne sastojke dodate prerano, aroma će se smanjiti nakon dugog vremena mešenja. Kada koristite funkciju odlaganja na duže vreme, nikada nemojte dodavati lako kvarljive sastojke kao što su jaja i voće.

TRAŽENJE GREŠAKA

Br.	Problem	Uzrok	Rešenje
1	Dim iz otvora za ventilaciju tokom pečenja	Neki sastojci su se zalepili za grejač ili u njegovoj blizini. Nakon prve upotrebe ulje se zadržalo na površini grejača.	Prilikom prve upotrebe aparata za hleb, uključite ga bez sastojaka i sa otvorenim poklopcem. Isključite aparat i očistite grejač, vodeći računa da se ne opečete.
2	Donja korica hleba je predebela.	Održavli ste hleb toplim i ostavili ga u posudi duže vreme, tako da je izgubio previše vode.	Izvadite gleb što pre, bez održavanja toplote.
3	Hleb se teško vadi	Mesilica se čvrsto zalepila za osovinu u posudi za hleb.	Kada izvadite hleb, simapjte toplu vodu u posudu za hleb i uronite mesilicu na 10 minuta. Zatim je izvadite i očistite.
4	Ne meša sastojke ravnomerno i loše peče.	1. odabrani program ne odgovara vrsti hleba	Odaberite odgovarajući program
		2. nakon rada otvorili ste poklopac više puta i hleb je suv, a korica nije potamnela	Ne otvarajte poklopac tokom poslednjeg narastanja testa
		3. Otpor mešanju je prevelik, pa mesilisa skoro da se ne okreće i nedovoljno meša	Proverite otvor mesilice, zatim izvadite hleb i uključite prazno. Ako ne radi normalno, kontaktirajte ovlašćeni servis.
5	Nakon pritiskanja dugmeta „start/stop“ ispisuje se “H:HH”	Temperatura u uređaju je previsoka za pečenje hleba	Pritisnite dugme „start/stop“ i isključite uređaj, a zatim izvadite posudu za hleb i otvorite poklopac tako da se uređaj ohladi.
6	Čuje se da motor radi, ali se testo ne mesi	Posuda za hleb nije ispravno nameštena ili je testo preveliko za mešanje	Proverite da li je posuda za hled ispravno nameštena, a testo napravljeno po receptu i sastojci ispravno izmereni.
7	Hleb je prevelik i podiže poklopac	Previše kvasca, brašna ili vode, ili je temperatura pečenja previsoka.	Proverite gore navedene faktore i smanjite količinu sastojaka.
8	Hleb je premali ili nije narastao	Nema kvasca ili ga ima nedovoljno. Osim toga, kvasac može biti neaktivan ako je temperatura vode previsoka ili je pomešan sa solju. Takođe, temperatura okolike može biti niska.	Proverite količinu i učinak kvasca ili povećajte okolnu temperaturu.
9	Testo je tako veliko da izlazi iz posude	Količina tečnosti i kvasca je prevelika, tako da je testo mekano	Smanjite količinu tečnosti i poboljšajte čvrstinu testa
10	Kod pečenja, srednji deo hleba se uleže	1. upotrebili ste loše brašno i kvasac, pa testo ne može da naraste	Upotrebite hlebno brašno ili jak prašak.
		2. vrenje kvasca je prebrzo ili je temperatura kvasca previsoka	Kvasac se koristi na sobnoj temperaturi
		3. Previše vode čini testo vlažnim i mekanim.	Prema sposobnosti apsorbovanja, podesite količinu vode iz recepta
11	Hleb je pretežak i pretvrd	1. previše brašna ili premalo voder	Smanjite brašno ili povećajte vodu
		2. previše voća ili brašna od prekrupe	Smanjite količinu odgovarajućeg sastojka i povećajte količinu kvasca
12	Srednji delovi su šuplji kada isečem hleb	1. Previše vode ili brašna, ili nema soli	Smanjite vodu ili brašno i proverite so
		2. temperatura vode previsoka.	Proverite temperaturu vode
13	Na površini hleba ima suvog praha	1. u hlebu ima sastojaka sa dosta glutena, kao što su puter, banane, itd.	Ne stavljajte u hleb sastojke sa visokim sadržajem glutena
		2. mešanje nije adekvatno zbog premalo vode	Proverite vodu i mehaničke prepreke u aparatu
14	Korica je predebela, a boja pretamna kada pripremate kolače ili hranu sa previše šećera	Različiti recepti ili sastojci imaju velikog uticaja na pravljenje hleba. Hleb će potamneti ako dodate dosta šećera.	Ako je boja pretamna za recept sa dosta šećera, pritisnite digme „start/stop“ da prekinete program 5-10 minuta pre isteka nameravanog vremena završetka. Pre nego što izvadite hleb iz posude, ostavite ga u posudi oko 20 minuta sa zatvorenim poklopcem.

m-5151_v02.indd Abs1:40-Abs1:41 2008.7.1 3:01:10 PM

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед початком використання приладу уважно прочитайте ці інструкції та збережіть їх для подальшого звертання.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ:

Перш ніж користуватись даним електричним приладом, прочитайте та дотримуйтесь таких основних застережень:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Перед початком використання перевірте, щоб напруга розетки відповідала напрузі, вказаній у технічних даних цього приладу.
3. Не використовуйте будь-які прилади з пошкодженим кабелем або виделкою, або після несправності приладу чи будь-яких його пошкоджень. Поверніть такий прилад до виробника або найближчого уповноваженого центру технічного обслуговування для огляду, ремонту або електричного чи механічного налагодження.
4. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтесь ручками.
5. Для запобігання враженню електричним струмом не занурюйте кабель, виделки або корпус у воду або іншу рідину.
6. Відключайте прилад від розетки, поки він не використовується, перш ніж встановлювати або знімати деталі, та перед чищенням.
7. Не дозволяйте кабелю живлення висіти через край столу або торкатись гарячих поверхонь.
8. Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих виробником даного приладу, може призвести до травм.
9. Даний прилад не призначений для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки за ними не спостерігає або надає інструкції стосовно використання приладу людина, яка відповідає за їх безпеку.
10. За дітьми треба наглядати, щоб вони не грались з приладом.
11. Не ставте прилад на/поблизу гарячих газових або електричних пальників, або в розігріту піч.
12. Не торкайтесь частин приладу, що рухаються або обертаються під час готування.
13. Ніколи не вмикайте прилад, поки ви відповідним чином не встановили хлібопекарну форму з необхідними інгредієнтами.
14. Ніколи не бийте хлібопекарну форму зверху або збоку, щоб вийняти її, тому що це може пошкодити форму.
15. Не слід класти в хлібопекарну форму металеву фольгу або інші матеріали, тому що це може підвищити ризик запалення або короткого замикання.
16. Ніколи не накривайте хлібопічку рушником або чимось іншим, тому що в такому разі тепло та пара не зможуть вільно виходити. Якщо прилад накритий, або контактує з займистим матеріалом, може виникнути пожежа.
17. Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім тих, для яких він призначений.
18. Не використовуйте прилад на вулиці.
19. Зберігайте ці інструкції.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У ПРИМІЩЕННІ

ДІЗНАЙТЕСЬ ПРО ВАШУ ХЛІБОПІЧКУ

(див. мал. 1)

1. Мірна чашка
2. Мірна ложка
3. Кришка
4. Хлібопекарна форма
5. Панель керування
6. Звільніть форму так, як вказує стрілка.
7. Гачок
8. Віконце для споглядання
9. Місильна лопатка (не відображена, проте знаходиться знизу форми)
10. Ручка
11. Вимикач (на малюнку не відображений, знаходиться позаду корпуса)
12. Корпус

ФУНКЦІЇ ХЛІБОПІЧКИ

(див. мал. 2)

a) Позначає обрану вами програму.
b) Час виконання операції для кожної програми.

ПІСЛЯ ВМИКАННЯ

Після того як хлібопічка підключена до джерела живлення та вимикач переведений в положення вмикання, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї на короткий час відображається «3:00». Проте, двокрапка між «3» та «00» не миготить постійно. Стрілка вказує на «I» Це параметр за умовчанням.

Примітка: параметр «I» вказує на хліб вагою 1,5 фунти; у той час як параметр «II» вказує на хліб вагою 2,0 фунти.

START/STOP (ПУСК/СТОП)

Пуск та зупинення обраної програми випікання.
Для того щоб запустити програму, один раз натисніть кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП). Ви почуєте короткий звуковий сигнал, двокрапка на екрані почне миготіти, і програма почне виконуватись. Після пуску програми, всі інші кнопки, окрім кнопки START/STOP (ПУСК/СТОП), стають неактивними.
Для того щоб зупинити програму натисніть кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП), та тримайте приблизно 3 секунди, поки звуковий сигнал не підтвердить, що програма зупинена. Це допомагає запобігти ненавмисному порушенню виконання програми.

MENU (МЕНЮ)

Ця кнопка використовується для обирання різних програм. Кожного разу при натисканні цієї кнопки (супроводжується коротким звуковим сигналом) програма змінюється. Натисніть та не відпускайте цю кнопку, і на дисплеї будуть по черзі відображені усі 12 меню. Оберіть потрібну вам програму. Нижче розглянуті функції цих 12 меню.

1. **Basic (Базовий):** замішування, підняття та випікання звичайного хліба. Ви можете також додати інгредієнти, для необхідного смаку.
2. **French (Французький)**: замішування, підняття та готування з довшим часом підіймання. Випечений за допомогою цього меню хліб буде за звичай мати більш хрустку корочку та світлу структуру.
3. **Whole wheat (Хліб з цільних зерен)**: замішування, підняття та випікання хліба з цільних зерен. Це меню відрізняється більш тривалим часом попереднього підігрівання, яке необхідне для того, щоб зерна всмоктали воду та збільшились. Не рекомендується використовувати функцію затримки, тому що це може призвести до поганих результатів.

4. **Quick (Швидкий)**: замішування, підняття та випікання хліба при готуванні з використанням соди для випікання або розпушувача. Хліб, випечений за допомогою цього меню, за звичай меншого розміру та з більш щільною текстурою.
5. **Sweet (Солодкий)**: замішування, підняття та випікання солодкого хліба. Для випікання хрусткого та солодкого хліба.
6. **Ultra fast-I (Надшвидкий-I)**: Замішування, підняття та випікання 1 фунту хліба у найкоротший час. За звичай хліб виходить меншим та грубішим, ніж хліб, випечений за програмою Quick (Швидкий).
7. **Ultra fast-II (Надшвидкий-II)**: те ж, що у попередній програмі, проте відноситься до хліба вагою 1,5 фунти.
8. **Dough (Тісто)**: замішування та підняття, проте без випікання. Вийміть тісто, та виліпіть з нього булочки, піццу, хліб для приготування на пару, тощо.
9. **Jam (Джем)**: кип'ятіння джемів та повидла.
10. **Cake (Торт)**: замішування, підняття та випікання, підняття з використанням соди для випікання або розпушувача.
11. **Sandwich (Бутерброд)**: замішування, підняття та випікання бутерброда. Для випікання хліба зі світлою текстурою та тонкою кіркою.
12. **Bake (Випікання)**: тільки випікання, без замішування та підняття. Також використовується для збільшення часу випікання для інших обраних програм.

COLOR (КОЛІР)

За допомогою цієї кнопки ви можете обрати LIGHT (СВІТЛИЙ), MEDIUM (СЕРЕДНІЙ) або DARK (ТЕМНИЙ) колір кірки. Натисніть цю кнопку, щоб обрати бажаний колір.

LOAF SIZE (РОЗМІР ХЛІБА)

За допомогою цієї кнопки оберіть розмір хліба. Майте на увазі, що від розміру хліба залежить час виконання операції.

DELAY (ЗАТРИМКА): TIME + (ЧАС +) АБО TIME – (ЧАС -)

Якщо ви не хочете, щоб прилад починав одразу же працювати, ви можете за допомогою цієї кнопки встановити час затримки.
Час затримки перед початком операції встановлюється за допомогою кнопок TIME + (ЧАС +) або TIME - (ЧАС -). Пам'ятайте про те, що до часу затримки має включатись час приготування за програмою. Тобто, по завершенню часу затримки має бути готовий гарячий хліб. Спочатку треба обрати програму та міру підсмажування, потім за допомогою кнопок TIME + (ЧАС +) та TIME - (ЧАС -) встановити час затримки, з кроком у 10 хвилин. Максимальний час затримки становить 13 годин.

Приклад: Зараз 8:30 вечора, а ви хочете, щоб хліб був готовий наступного ранку о 7 годині, тобто, через 10 годин та 30 хвилин. Оберіть ваше меню, колір, розмір хліба та за допомогою кнопок TIME + (ЧАС +) та TIME - (ЧАС -) встановіть час затримки, поки на дисплеї не буде відображено 10:30. Потім натисніть кнопку) для активації вашої програми затримки. Замиготить двокрапка, та на дисплеї почнеться відлік часу, що залишився. Ви отримаєте свіжий хліб о 7:00 ранку. Якщо ви не хочете одразу виймати хліб, почнеться відлік 1 години, протягом якої хліб буде підтримуватись у теплому стані.

Примітка: Під час випікання з затримкою часу не використовуйте такі інгредієнти, які швидко псуються, наприклад, яйця, свіже молоко, фрукти, лук тощо.

ПІДТРИМУВАННЯ У ТЕПЛОМУ СТАНІ

Після завершення випікання хліб можна підтримувати у теплому стані протягом 60 хвилин. Якщо ви хочете дістати хліб, вимкніть програму за натисніть кнопку).

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час випікання хліба було порушене постачання живлення, протягом 15 хвилин процес буде продовжено автоматично, навіть якщо кнопка не була натиснута Якщо час переривання постачання живлення перевищить 15 хвилин, пам'ять не буде збережена і хлібопічку треба буде перезапустити. Проте, якщо перед тим як було перервано постачання живлення тісто не пройшло далі етапу замішування, ви можете просто натиснути кнопку) та почати програму з початку.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Даний прилад добре працює при різних температурах, проте може бути помітна різниця у розмірі хліба, якщо прилад працює у дуже теплій або дуже холодній кімнаті. Ми рекомендуємо використовувати прилад при кімнатній температурі у межах 15-34°C.

ВІДОБРАЖЕННЯ ПОПЕРЕДЖЕНЬ:

1. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «H:HH» (див. мал. 1), температура всередині занадто висока. У такому разі програму треба зупинити. Відкрийте кришку та дозвольте приладу охолонути протягом 10-20 хвилин.
2. Якщо після натискання кнопки) на дисплеї відображається «E:EE», датчик температури (див. мал. 2) відключений. Датчик має бути перевірений сертифікованим спеціалістом.

Малюнок 1

Малюнок 2

ПІД ЧАС ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

1. Перевірте щоб всі деталі та додаткові пристрої були повними та неушкодженими.
2. Почистіть всі деталі відповідно до розділу «Чищення та догляд».
3. Переведіть хлібопічку в режим готування та дозвольте їй випікати пустою приблизно 10 хвилин. Після того як вона охолоне, знову почистіть її.
4. Ретельно висушіть всі деталі та зберіть їх, щоб прилад був готовий до використання.

ЯК ПЕКТИ ХЛІБ

1. Встановіть форму та поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується із клацанням у необхідному положенні. Встановіть місильну лопатку на ведучі осі. Поверніть тістомішалки за годинниковою стрілкою, поки вони не зафіксуються із клацанням. Перш ніж встановлювати тістомішалки рекомендується заповнити отвори жаростійким маргарином.

m-5151_v02.indd Abs1:42-Abs1:43
2008.7.1 3:01:11 PM

Завдяки цьому тісто не буде прилипати до тістомішалок, а тістомішалки буде легко відділити від хліба.
2. Покладіть інгредієнти на хлібопекарну форму. Дотримуйтесь порядку, наведеному у рецепті. За звичай, першою треба додавати воду або рідку речовину, потім додаються цукор, сіль та борошно; дріжджі або розпушувач завжди додаються останніми. У разі важкого тіста з високою місткістю жита або непросіяного борошна, ми радимо додавати інгредієнти у зворотному порядку, тобто, спочатку засипати сухі дріжджі та борошно, а вже потім додавати рідину для найкращого замішування.
3. Пальцем зробіть невелику виїмку у борошні. Додайте до цієї виїмки дріжджів. Будьте уважні, щоб дріжджі не вступили в контакт з рідкими інгредієнтами або сіллю.
4. Обережно закрийте кришку та підключіть виделку кабелю живлення до розетки.
5. Натискайте кнопку Menu (Меню), поки не оберете бажану програму.
6. За допомогою кнопки COLOR (КОЛІР) оберіть бажаний колір кірки.
7. За допомогою кнопки LOAF SIZE (РОЗМІР ХЛІБА) оберіть бажану вагу (1,5 або 2,0 фунти).
8. За допомогою кнопок Time+ (Час+) або Time- (Час-) оберіть час затримки. Цей етап можна пропустити, якщо ви хочете, щоб хлібопічка почала одразу ж працювати.
9. Натисніть кнопку) для початку роботи.
10. Під час використання програм BASIC (БАЗОВИЙ), FRENCH (ФРАНЦУЗЬКИЙ), WHOLE WHEATE BREAD (ХЛІБ З ЦІЛЬНИХ ЗЕРЕН), SWEET (СОЛОДКИЙ), SANDWICH (БУТЕРБРОД) ви будете чути довгі звукові сигнали. Вони нагадують вам додавати інгредієнти. Відкрийте кришку та покладіть деякі інгредієнти. Можливо таке, що під час випікання з вентиляційних отворів кришки буде підійматись пара. Це нормально.
11. Після завершення процесу ви почуєте 10 звукових сигналів. Ви можете натиснути кнопку) та тримати її протягом 3-5 секунд, щоб зупинити процес та вийняти хліб. Відкрийте кришку та, використовуючи рукавиці, міцно візьміться за ручку хлібопекарної форми. Поверніть форму проти годинникової стрілки, потім обережно потягніть наверх та дістаньте з приладу.
12. За допомогою протипригарної лопатки обережно від'єднайте хліб з боків від форми.

Обережно: хлібопекарна форма та хліб можуть бути дуже гарячими! Будьте завжди обережні та користуйтесь рукавицями.

13. Переверніть форму над чистою поверхнею для готування їжі та обережно потрясіть, поки хліб не випаде на решітку.
14. Обережно вийміть хліб з форми та, перш ніж розрізати, дозвольте охолонути приблизно 20 хвилин.
15. Якщо вам немає куди зараз покласти хліб, або ви не натиснули кнопку) після завершення операції, хліб буде автоматично підтримуватись у теплому стані протягом 1 години.
16. Коли ви не користуєтесь приладом, або після завершення роботи, виключіть його та вийміть виделку з розетки.

Примітка: Перш ніж розрізати хліб, за допомогою гачка вийміть місильну лопатку, яка має знаходитись в нижній частині хліба. Хліб гарячий, ніколи не виймайте місильну лопатку руками.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

1. Хліб швидкого приготування
Хліб швидкого приготування готується за допомогою розпушувача або харчової соди, які активуються за допомогою вологи та тепла. Для досягнення найкращих результатів рекомендується усю рідину класти до самого низу хлібопекарної форми, а сухі інгредієнти зверху. Під час початкового замішування хліба рідке тісто та сухі інгредієнти можуть збиратись в кутах форми, тому може знадобитись допомогти приладу з замішуванням, щоб запобігти появі грудок борошна. Для цього користуйтесь гумовою лопаткою.

2. Програма надшвидкого приготування
За допомогою програм надшвидкого приготування хлібопічка може випекти хліб за 1 годину. При використанні цих двох програм хліб випікається за 58 хвилин і відрізняється трохи щільнішою текстурою. Програма Ultra fast I (Надшвидкий I) потрібна для хліба вагою 1,5 фунти, а програма Ultra fast II (Надшвидкий II) для хліба вагою 2,0 фунти. Майте на увазі, що у якості води має виступати гаряча вода з температурою у 48-50°C; температуру виміряйте за допомогою кухарського термометра. Температура води дуже критична для всього процесу випікання. Якщо температура води занадто низька, хліб не підійметься до запланованого об'єму; а якщо температура води занадто висока, вона вб'є дріжджі, перш ніж хліб підійметься, що сильно зашкодить випіканню.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням відключіть прилад від живлення та зачекайте, поки він охолоне.
1. хлібопекарна форма: Протріть зсередини та назовні вологою ганчіркою. Не користуйтесь гострими або абразивними допоміжними засобами, щоб захистити протипригарну поверхню. Перш ніж повертати до приладу, форма має бути повністю сухою.
2. місильна лопатка: Якщо місильний стрижень важко зняти з осі, наповніть контейнер теплою водою та дозвольте їм полежати у ній приблизно 30 хвилин. Тепер місильну лопатку можна легко зняти та почистити. Обережно витріть лопатку вологою бавовняною ганчіркою. Майте на увазі, що як хлібопекарну форму, так і місильну лопатку можна мити у посудомийці.
3. Кришка та віконце: почистіть кришку зсередини та назовні злегка вологою ганчіркою.
4. Корпус: обережно протріть зовнішню поверхню корпуса мокрою ганчіркою. Не чистіть за допомогою абразивних допоміжних засобів, тому що це можу погіршити полірування поверхні. Ніколи не занурюйте корпус у воду для чищення.
5. Перш ніж складати хлібопчку для зберігання, перевірте, щоб вона повністю охолола, була чистою та сухою, а кришка була закритою.

ВВЕДЕННЯ ДО ІНГРЕДІЄНТІВ ХЛІБА

1. Хлібопекарне борошно
Хлібопекарне борошно має високу місткість глютена (тому воно ще називається борошном з високою місткістю глютена та білків), воно дуже еластичне та може не давати хлібу опадати після підіймання. Внаслідок того, що місткість глютена в такому борошні вища, ніж у звичайному, його можна використовувати для випікання хліба великого розміру та з кращою внутрішньою структурою. Хлібопекарне борошно є одним з найважливіших інгредієнтів у приготуванні хліба.

2. Звичайне борошно
Звичайне борошно виготовляється завдяки змішуванню відбірної м'якої та твердої пшениці, і підходить для швидкого приготування хліба або тортів.

3. Борошно з цільних зерен
Борошно з цільних зерен виготовляється завдяки перемелюванню цільних зерен, воно містить шкірку зерен та глютен. Таке борошно важче за звичайне та має більшу харчову цінність. Зроблений з такого борошна хліб за звичай виходить малого розміру. Саме тому багато рецептів використовують борошно з цільних зерен та хлібопекарне борошно разом для досягнення найкращих результатів.

4. Чорне борошно
Чорне борошно, також відоме як «грубе борошно», це тип багатого клітковиною борошна, яке дуже схоже на борошно з цілісних зерен. Для того щоб отримати після підняття хліба великого розміру, його слід використовувати разом з високою кількістю хлібопекарного борошна.

5. Пудра для тортів
Пудра для тортів виготовляється за рахунок перемелювання м'якої пшениці та пшениці з низькою місткістю білків, яка спеціально використовується для приготування тортів. Може здаватись, що різне борошно однакове. Проте реакція з дріжджами або поглинальні можливості різного борошна сильно відрізняються в залежності від місця виростання, умов виростання, процесу перемелювання та терміну зберігання. Ви можете спробувати борошно різних місцевих виробників та обрати те, з яким ви отримуєте такий хліб, який вам здається найкращим та смачнішим.

6. Кукурудзяне та вівсяне борошно
Кукурудзяне та вівсяне борошно виготовляється за рахунок перемелювання кукурудзи або, відповідно, вівса. Обидва борошна використовуються у якості додатку до інших інгредієнтів для приготування грубого хліба, та додають свій особливий присмак і текстуру.

7. Цукор
Цукор є дуже важливим інгредієнтом, тому що він впливає на смак та колір хліба. Він також допомагає у квашенні хліба. Частіше за все використовується білий цукор. Іноді використовується також коричневий цукор, цукрова пудра або бавовняний цукор.

8. Дріжджі
Дріжджі проходять процес квашення, а потім виробляють вуглекислий газ, завдяки якому хліб збільшується у розмірі, а його внутрішня структура стає м'якою. Проте, для швидкого розмноження дріжджів необхідні вуглеводи з цукру та борошно для живлення.

1 чайна ложка сухих дріжджів = 3/4 чайної ложки дріжджів інстант
5 чайних ложок сухих дріжджів = 3,75 чайної ложки дріжджів інстант
2 чайні ложки сухих дріжджів = 1,5 чайної ложки дріжджів інстант

Дріжджі треба зберігати у морозильнику, тому що висока температура вбиває їх. Перед використанням перевірте дату та термін зберігання ваших дріжджів. Після кожного використання залишки одразу ж повертайте до морозильника. За звичай хліб не підіймається тому, що дріжджі мертві.
Нижче наведено як перевірити свіжість та активність ваших дріжджів.

(1) наповніть мірну чашку наполовину теплою водою (45-50°C)
(2) Покладіть в чашку 1 чайну ложку білого цукру та перемішайте, потім висипте у воду 2 чайні ложки дріжджів.
(3) Помістіть мірну чашку у тепле місце десь на 10 хвилин. Не перемішуйте воду.
(4) Має з'явитись піна ще на 1 чашку. Якщо це не так, дріжджі мертві або неактивні.

9. Сіль
Сіль необхідна для покращення смаку та кольору кірки хліба. Проте сіль може також завадити дріжджам підняти хліб. Ніколи не використовуйте більше солі, ніж потрібно. Якщо ви не хочете використовувати сіль, не додавайте її. Без солі хліб буде більшого розміру.

10. Яйця
Яйця можуть покращити текстуру хлібу та зробити його більш живильним та великим, додати до нього свій особливий присмак. У разі використанні яєць їх треба почистити та рівномірно перемішати.

11. Жир, масло та рослинна олія
Жир може зробити хліб більш м'яким та збільшити термін зберігання. Перед використанням масло слід розплавити або порізати на маленькі шматки, щоб його можна було рівномірно розмішати.

12. Розпушувач
Розпушувач частіше за все використовується для підіймання хліба надшвидкого приготування та для тортів. Він не потребує часу на підняття та випускає газ, який формує пухирці або пом'якшує структуру хліба завдяки проходженню хімічних процесів.

13. Сода
Діє за тим же принципом, що й розпушувач. Може також використовуватись разом з розпушувачем.

14. Вода та інша рідина
Вода є невід'ємним інгредієнтом виготовлення хліба. Взагалі, краще за все користуватись водою з температурою 20-25°C. Проте, для досягнення швидкості підняття, необхідної для виготовлення надшвидкого хліба, потрібна вода з температурою 45-50°C. Воду можна замінити свіжим молоком або водою, змішаною з 2% сухим молоком, що може покращити смак хліба та колір кірки. В деяких рецептах для додавання смаку може використовуватись сік, наприклад: яблучний, апельсиновий або лимонний сік тощо.

ВАГА ІНГРЕДІЄНТІВ

Одним з важливих кроків у приготуванні гарного хліба є використання вірної кількості інгредієнтів. Ми наполегливо радимо користуватись мірною чашкою та мірною ложкою для отримання точної кількості інгредієнтів, бо це значним чином впливає на хліб.

1. Зважування рідких інгредієнтів
Вода, свіже молоко або розчин сухого молока слід виміряти за допомогою мірної чашки. Спостерігайте за рівнем у мірній чашці, піднісячи її до очей у горизонтальній площині. Під час вимірювання олії для смаження або інших інгредієнтів, ретельно чистіть чашку від залишків інших інгредієнтів.

m-5151_v02.indd Abs1:44-Abs1:45
2008.7.1 3:01:11 PM

2. Вимірювання сухих порошків
   Сухі порошки слід тримати у природному та вільному стані; обережно вирівняйте порошок у чашці, для забезпечення точного вимірювання.
3. Послідовність додавання інгредієнтів
   Треба дотримуватись існуючої послідовності додавання інгредієнтів. Просто кажучи, послідовність така: рідкі інгредієнти, яйця, сіль та сухе молоко тощо. Коли ви кладете інгредієнти, спостерігайте за тим, щоб борошно не було повністю мокрим від рідини. Дріжджі можна класти тільки на сухе борошно. Також, дріжджі не мають вступати в контакт з сіллю.

Після того як борошно деякий час замішувалось, ви почуєте звуковий сигнал, який нагадає вам додати фруктові інгредієнти. Якщо додавати фруктові інгредієнти занадто рано, смак стане слабшим через тривале змішування. Якщо ви виставляєте функцію затримки на довгий час, ніколи не додавайте такі інгредієнти, які швидко псуються, наприклад, яйця, фруктові інгредієнти.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

№.	Проблема	Причина	Вирішення
1	Під час приготування з вентиляційних отворів підіймається дим.	Деякі інгредієнти прилипли до нагрівального елемента або поблизу. Якщо це перше використання, можливо, на нагрівальному елементі залишилось мастило.	Під час першого використання хлібопічки, використовуйте її без додавання будь-яких інгредієнтів та з відкритою кришкою. Після цього відключіть хлібопчку від розетки та обережно, щоб не обпектись, почистіть нагрівальний елемент.
2	Нижня кірка хліба занадто товста	Якщо хліб підтримується у теплому стані, або залишається у формі довгий час, він втрачає занадто багато води.	Виймайте хліб одразу, не залишаючи у формі.
3	Дуже важко виймати хліб.	Місильна лопатка щільно прилипає до осі у хлібопекарній формі.	Після того як ви вийняли хліб, налийте у форму гарячої води та занурте у неї лопатку на 10 хвилин. Потім дістаньте її та почистіть.
4	Нерівномірно перемішуються інгредієнти і погано готується хліб	1. обрана невірна програма	Оберіть вірну програму
		2. якщо після початку роботи декілька разів відкривати піч, хліб буде сухим, а кірка не отримає коричневого кольору	Не відкривайте кришку частіше, ніж це необхідно
		3. Занадто сильний опір під час розмішування; місильна лопатка майже не може обертатись і відповідним чином розмішувати	Перевірте отвір місильної лопатки, потім дістаньте хлібопекарну форму та запустіть прилад без неї. Якщо проблема залишається, зверніться до уповноваженого центру технічного обслуговування.
5	Після натискання кнопки) на дисплеї відображається «H:HH»	Температура всередині хлібопічки занадто висока для приготування хліба.	Натисніть кнопку) та відключіть хлібопчку від розетки, потім вийміть хлібопекарну форму та залишіть кришку відкритою поки хлібопічка не охолоне
6	Чутно як працює мотор, проте тісто не розмішується	Хлібопекарна форма встановлена невірно, або тісто занадто велике для розмішування	Перевірте, щоб хлібопекарна форма була належним чином зафіксована, тісто зроблено відповідно до рецепту, а інгредієнти точно виважені.
7	Хліб такий великий, що підіймає кришку.	Занадто багато дріжджів, борошна, води, або занадто висока температура приготування.	Перевірте все, та відповідним чином зменшить кількість інгредієнтів або температуру.
8	Хліб занадто малий або не піднявся	Немає дріжджів або недостатня їх кількість. Більше того, дріжджі можуть бути не дуже активні внаслідок занадто високої температури води, або якщо дріжджі змішались з сіллю, або внаслідок низької навколишньої температури.	Перевірте кількість та придатність дріжджів, збільшить навколишню температуру відповідним чином.
9	Тіста настільки багато, що воно вилазить з хлібопекарної форми	Дуже велика кількість рідини робить тісто м'яким, а дріжджі агресивними.	Зменшить кількість рідини та поліпшить твердість тіста
10	При випіканні хліб провалюється всередині	1. використане борошно недостатньо грубе і не може призвести до підняття тіста	Користуйтесь хлібопекарним борошном або грубішим звичайним борошном.
		2. занадто висока швидкість квашення або занадто висока температура дріжджів	Дріжджі мають бути кімнатної температури
		3. Занадто велика кількість води робить тісто занадто мокрим та м'яким.	Відповідно до здатності до водопоглинення, додавайте воду за рецептом
11	Хліб занадто важкий, а його структура занадто щільна	1. занадто багато борошна, або недостатньо води	Зменшить кількість борошна або збільшить кількість води
		2. занадто багато фруктових інгредієнтів, або занадто багато борошна з цільних зерен	Зменшить кількість відповідних інгредієнтів та збільшить кількість дріжджів
12	Під час розрізання хліба помітно, що всередині він пустий	1. Занадто багато води, дріжджів, або немає солі	Зменшить відповідним чином кількість води або дріжджів, та перевірте кількість солі
		2. занадто висока температура води	Перевірте температуру води
13	На поверхні хліб залишається сухим порошком	1. в хлібі присутні інгредієнти з сильною клейкістю, такі як масло та банани тощо.	Не додавайте в хліб інгредієнти з сильною клейкістю.
		2. тісто недостатньо перемішалось внаслідок недостатньої кількості води	Перевірте воду та хлібопічку
14	Під час готування тортів або їжі з занадто великою кількістю цукру кірка занадто товста, а колір занадто темний.	Різні рецепти або інгредієнти можуть значним чином вплинути на хліб; внаслідок великої кількості цукру колір хліба може стати дуже темним	Якщо колір хліба занадто темний навіть для рецепта з великою кількістю цукру, натисніть кнопку) та перервіть програму за 5-10 хвилин до запланованого часу завершення. Перед тим як виймати хліб, залишайте його у хлібопекарній формі протягом 20 хвилин при закритій кришці.

m-5151_v02.indd Abs1:46-Abs1:47 2008.7.1 3:01:12 PM

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Прочетете тази книжка подробно преди употреба и я запазете за бъдещи справки

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

Преди да използвате електроуреда, трябва винаги да спазвате следните основни предпазни мерки:

1. Прочетете всички инструкции
2. Преди употреба проверете дали волтажа в контакта отговаря на този, показан на табелката.
3. Не употребявайте никакви уреди с повреден кабел или щепсел, или след като са се повредили или са били изтървани. Върнете уреда на производителя или най-близкия упълномощен сервизен агент за проверка, поправка, електрическа или механична настройка.
4. Не пипайте горещите повърхности. Използвайте дръжките или копчетата.
5. За да се предпазите от токов удар не потапяйте кабела, щепсела или покритието във вода или други течности.
6. Изключете от контакта, когато не използвате, преди да слагате или сваляте части, и преди да почистите.
7. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или над гореща повърхност.
8. Употребата на аксесоари, не препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
9. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
10. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.
11. Не поставяйте върху или близо до гореща газова или електрическа печка, или в загрята фурна.
12. Не докосвайте никакви движещи или въртящи се части от машината, докато печете.
13. Никога не включвайте уреда без правилно да сте поставили съставките за хляба.
14. Никога не удряйте тигана за хляб отгоре или по ръба, за да го свалите, това може да го повреди.
15. Метални фолиа или други материали не трябва да се пъхат в тостера, тъй като това може да повиши риска от пожар или късо съединение.
16. Никога не покривайте тостера с кърпа или друг материал, топлината и парата трябва да могат да излизат свободно. Може да причините пожар ако го покриете, или влезе в контакт със запалим материал.
17. Не използвайте уреда за друго, освен предназначението му.
18. Не използвайте навън.
19. Запазете тези инструкции.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ОПОЗНАЙТЕ ТОСТЕРА СИ

(Виж фиг.1)

1. Мерителна чаша
2. Мерителна лъжица
3. Капак
4. Тиган за хляб
5. Контролен панел
6. Разхлабете тигана, както показва стрелката.
7. Кука
8. Прозорче за наблюдение
9. Острие за тесто (не е показано, но е на дъното на тигана)
10. Дръжка
11. Ключ за захранване (на гърба на корпуса, не е показан на картината)
12. Корпус

ВЪВЕДЕНИЕ ВЪВ ФУНКЦИИТЕ

(Виж фиг.2)

а) Това показва избраната от вас програма.
б) Работното време на всяка програма.

СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ

В момента, в който тостерът е включен в контакта и ключът за захранване е пуснат, ще се чуе бип и на дисплея след малко ще се появи „3:00“. Но двете точки между “3”и“ 00” не мигат постоянно. Стрелката сочи “I”. Това е настройката по подразбиране.

Забележка: Настройката “I” означава, че размерът на филийките е 1,5lb (0,7kg), докато настройката “II” представлява размер 2,0lb (0,9kg).

START/STOP (ПУСКАНЕ/СПИРАНЕ)

За пускане и спиране на избраната програма за печене.
За да пуснете програма, натиснете бутона “START/STOP” веднъж. Чува се кратък бип, двете точки на дисплея за време започват да мигат и програмата тръгва. Всеки друг бутон освен “START/STOP” е неактивен, след като е започнала програмата.
За да спрете програмата, натиснете “START/STOP” бутона за около 3 секунди, докато бип потвърди изключването на програмата. Тази функция ще помогне да се предотврати всяко непреднамерено прекъсване на програмата.

MENU (МЕНЮ)

Използва се за настройка на различните програми. При всяко натискане (придружено с кратък бип) програмата ще се сменя. Натиснете бутона продължително, 12-те менюта ще се изредят на LCD дисплея. Изберете желаната програма.
Функциите на 12-те менюта са обяснени по долу.

1. **Basic (основна)**: Замесване, бухване и печене на обикновен хляб. Можете и да добавяте подправки за вкус.
2. **French (френски)**: Замесване, втасване и печене с по-дълго време на бухване. Хлябът, опечен в това меню обикновено е по-хрупкав и лек.
3. **Whole wheat (пълнозърнест)**: Замесване, бухване и печене на пълнозърнест хляб. Тази настройка има по-дълго време на предварително затопляне, за да позволи на зърната да попият водата и да се издуят. Не се препоръчва да се използва функцията за забавяне, тъй като това може да предизвика лоша продукция.
4. **Quick (бърза)**: Замесване, бухване и печене на филии с бакпулвер или брашно. Хлябът, опечен на тази настройка, обикновено е по-малък и по-дебел.
5. **Sweet (сладък)**: Замесване, бухване и печене на сладък хляб. За печене на хрупкав и сладък хляб.
6. **Ultra fast-I (ултра-бърза 1)**: Замесване, бухване и печене на 1.0lb (0.5kg) филии за най-кратко

време. Обикновено, опеченият хляб е по-малък и по-твърд, отколкото с бързата програма.
7. **Ultra fast- II (ултра-бърза 2)**: Същата като горната, но приложима за 1,5lb (0,7kg) филии.
8. **Dough (тесто)**: Замесване и бухване, но без печене. Свалете тестото и го оформете, за да направите франзели, пица, парен хляб и т.н.
9. **Jam (сладко)**: Варене на сладка и мармалади.
10. **Cake (торта)**: Замесване, бухване и печене, бухване със сода или бакпулвер.
11. **Sandwich (сандвич)**: Замесване, бухване и печене на сандвичи. За печене на лек хляб с по-тънка коричка.
12. **Bake (печене)**: Само печене, без замесване и бухване. Използва се също и за увеличаване времето за печене на определени настройки.

COLOR (ЦВЯТ)

С този бутон може да изберете LIGHT (светъл), MEDIUM (среден) или DARK (тъмен) цвят на коричката. Натиснете този бутон, за да изберете желания цвят.

LOAF SIZE (РАЗМЕР НА ФИЛИЯТА)

Натиснете този бутон, за да изберете размера на филията хляб. Моля отбележете, че общото работно време може да варира за различните размери на филиите.

DELAY (TIME + ИЛИ TIME -) (ЗАБАВЯНЕ)

Ако искате уредът да не започне да работи веднага, можете да използвате този бутон, за да настроите времето за забавяне.
Трябва да решите колко време да мине преди хляба Ви да е готов като натиснете “TIME + ”или “TIME - ”. Моля отбележете, че забавянето трябва да включва времето за печене на програмата. Тоест, при завършване на забавянето, може да бъде сервиран горещ хляб. Първо трябва да се изберат програмата и степента на препеченост, след това да се натисне “TIME+” или “TIME-”, за да се увеличи или намали времето на забавяне със 10 минути. Максималното забавяне е 13 часа.

Пример: Сега е 20:30, ако искате хлябът Ви да е готов на другата сутрин в 7, т.е. след 10 ч и 30 мин. Изберете си менюто, цвета, размера на филията и после натиснете TIME+ или TIME-, за да добавяте време, докато 10:30 не се появи на LCD дисплея. След това натиснете STOP/START бутона, за да активирате тази програма със забавяне. Можете да видите точките да премигат и LCD дисплеят ще отброява оставащото време. Ще получите свеж хляб в 7:00 сутринта. Ако не искате да изваждате хляба веднага, започва време за поддържане топъл 1 час.

Забележка: За забавено печене, не използвайте никакви лесно вкисващи съставки като яйца, прясно мляко, плодове, лук и т.н.

KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЪЛ)

Хлябът може да се поддържа топъл автоматично за 60 минути след печене. Ако искате да извадите хляба, изключете програмата с бутона START/STOP.

MEMORY (ПАМЕТ)

Ако захранването бъде прекъснато по време на печенето на хляб, процесът ще бъде удължен автоматично с 15 минути, дори без да натискате бутона Start/stop. Ако времето на прекъсване надвиши 15 минути, паметта не може да се запази и тостерът трябва да се рестартира. Но ако тестото не е достигнало след фаза месене при прекъсване на захранването, можете направо да натиснете “START/STOP” бутона, за да продължите програмата отначало.

ENVIRONMENT (ОКОЛНА СРЕДА)

Машината може да работи добре в широка гама температури, но може да има разлика в размера на филиите при много топла и много студена стая. Препоръчваме стайна температура между 15°C и 34°C

WARNING DISPLAY (ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН ДИСПЛЕЙ):

1. Ако дисплеят покаже „H:HH‘ след стартиране на програмата, (виж фигура 1 по-долу), вътрешната температура все още е твърде висока. Тогава програмата трябва да бъде спряна. Отворете капака и оставете машината да се охлади за 10 до 20 минути.
2. Ако дисплеят покаже „E:EE“ след като сте натиснали START/STOP, (виж фигура 2 по-долу) температурният сензор е откачен, моля занесете на упълномощен експерт за внимателна проверка.

Фигура 1

Фигура 2

ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

1. Моля проверете дали всички части и аксесоари са цели и неповредени.
2. Почистете всички части, съгласно последния раздел „Почистване и Поддръжка”
3. Настройте тостера на режим печене и печете на празно за около 10мин. След като се охлади, почистете отново.
4. Изсушете всички части внимателно и ги сглобете, за да е готов уредът за употреба.

КАК ДА ПРАВИМ ХЛЯБ

1. Поставете тигана в позиция, след това го завъртете по часовника докато щракне в правилната позиция. Поставете месещото острие в движещите отвори. Завъртете мелачките по часовника докато щракнат на място. Препоръчва се да се попълват дупките с топлоустойчив маргарин преди да се поставят мелачките, това предотвратява залепване на тестото под мелачките и те могат лесно да се извадят от хляба.
2. Сложете подправките в тигана за хляб. Моля придържайте се към реда, споменат в рецептата.
   Обикновена водата или течното вещество трябва да се сложат първи, след това се добавят захар,сол и брашно, винаги слагайте мая или бакпулвер последни. В случай на плътно тесто с голяма порция ръж или трици, препоръчваме да обърнете реда на съставките т.е. първо да сложите сухата мая и брашното, а накрая течностите, за по-добро замесване.
3. С пръст направете малка вдлъбнатина от едната страна на брашното. Добавете мая във вдлъбнатината,

m-5151_v02.indd Abs1:48-Abs1:49
2008.7.1 3:01:12 PM

Уверете се, че не влиза в контакт с течните съставки или солта.
4. Внимателно затворете капака и включете кабела в контакта.
5. Натиснете Menu бутона, докато изберете желаната програма.
6. Натиснете бутона COLOR, за да изберете желания цвят на коричката.
7. Натиснете бутона LOAF SIZE за избор на желания размер (1,5lb (0,7kg) или 2,0lb (0,9kg))
8. Настройте времето за забавяне като натиснете Time+ или Time- бутон. Тази стъпка може да се прескочи ако искате тостерът да заработи веднага.
9. Натиснете START/STOP бутона, за да започнете работа.
10. За програмите BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT BREAD, SWEET, SANDWICH, се чува дълъг бип по време на работа. Това е за да ви накара да добавите съставките. Отворете капака и сложете малко съставки. Възможно е пара да излезе през вентилационните прорези в капака по време на печене. Това е нормално.
11. При приключване на процеса, ще се чуят 10 бипа. Може да натиснете START/STOP бутона за около 3-5 секунди, за да спрете процеса и да извадите хляба. Отворете капака и докато използвате кухненски ръкавици, здраво хванете дръжката на тигана за хляб. Завъртете тигана обратно на часовника и внимателно го издърпайте нагоре и извън машината.
12. Използвайте не залепваща шпакла за внимателно изваждане на страните на хляба от тигана.

ВНИМАНИЕ: Тиганът за хляб и хляба могат да са много горещи! Винаги действайте внимателно и използвайте кухненски ръкавици.

13. Обърнете тигана за хляб надолу върху чиста повърхност за готвене и внимателно го разтърсете докато хлябът падне на шкафа.
14. Внимателно извадете хляба от тигана и го охладете за около 20мин. преди да го нарежете.
15. Ако сте извън стаята или не сте натиснали START/STOP бутона при приключване на работата, хлябът ще се държи топъл автоматично за 1 час, след което ще спре.
16. Когато не използвате или приключите работа, изключвайте ключа за захранване и изваждайте кабела.

Забележка: Преди да отрежете филиите, използвайте куката да извадите острието за месене, скрито на дъното на хляба. Филиите са горещи, никога не използвайте ръцете си за махане на острието за месене.

СПЕЦИАЛНО ВЪВЕДЕНИЕ

1. За Quick хлябове

Quick хлябовете се правят с бакпулвер и готварска сода, активираща се от влага и топлина. За идеални бързи хлябове, препоръчваме всички течности да се слагат на дъното на тигана за хляб, а сухите съставки най-отгоре. По време на първоначалното смесване на маслата за бърз хляб и съставките, сухите такива може да се съберат по ръбовете на тигана, може да е необходимо машинно месене, за да се избегнат сплъстявания в брашното. Ако е така, използвайте гумена шпакла.

2. За програмата Ultra fast

Тостерът може да пече хляб в рамките на 1 час с ултра бързата програма. Тези 2 настройки могат да пекат хляб за 58 минути, хлябът е малко по-дебел. Ultra fast I е за печене на 1,5lb (0,7kg) хляб, а Ultra fast II е за 2,0lb (0,9kg). Моля отбележете, че съставката вода трябва да е гореща около 48-50°C, трябва да използвате готварски термометър за измерване на температурата. Водната температура е много важна за изпълнение на печенето. Ако водната температура е твърде ниска, хлябът няма да бухне до очаквания размер; ако е твърде висока, ще убие маята преди да бухне, което също много ще повлияе на печенето.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете машината от захранването и я оставете да изстине преди почистване.

1. Тигана за хляб: Изтъркайте отвън и отвътре с влажна кърпа. Не използвайте остри или абразивни вещества, за да защитите не залепеното покритие. Тиганът трябва да се изсуши напълно преди да се постави.
2. Месещо острие: Ако пръта за месене трудно се вади от оста, напълнете контейнера с топла вода и го оставете да попие за около 30мин. След това мелачката може лесно да се извади за почистване. Освен това избършете острието внимателно с влажна памучна кърпа, моля отбележете че и тиганът за хляб и острието за месене са компоненти, които са безопасни за съдомиална машина.
3. Капак и прозорче: Почистете капака отвън и отвътре с леко влажна кърпа.
4. Корпус: Внимателно изтрийте външната повърхност на корпуса с мокра кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като това ще разгради високата полировка на повърхността. Никога не потапяйте корпуса във вода за почистване.
5. Преди тостерът да се пакетира за съхранение, уверете се, че е напълно охладен, чист и сух, и капакът е затворен.

ВЪВЕДЕНИЕ КЪМ СЪСТАВКИТЕ НА ХЛЯБА

1. Брашно за хляб

Хлебното брашно има високо съдържание на глутен (за да може да се нарича и високо глутеново брашно, което има много протеин), то има добра еластичност и може да поддържа размера на хляба след бухване. Тъй като съдържанието на глутен е по-високо от в обикновеното брашно, това може да се използва за правене на по-голям хляб с по-добри вътрешни фибри. Брашното за хляб е най-важната съставка при правене на хляб.

2. Обикновено брашно

Обикновеното брашно се прави от смес добре избрана мека и твърда пшеница и е приложимо за правене на хляб или торти.

3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно се прави от стриване на цели житни зърна, съдържа житни кожи и глутен, пълнозърнестото брашно е по-тежко и хранително от обикновеното. Хлябът от пълнозърнесто брашно обикновено е по-малък. Много рецепти обикновено комбинират пълнозърнесто и хлебно брашно за най-добрите резултати.

4. Черно брашно

Черното брашно, още наричано „сурово брашно“ е вид високо-фибърно брашно, което е подобно на пълнозърнестото. За да получите голям размер след бухване, трябва да се използва комбинирано с висока пропорция хлебно брашно.

5. Брашно за торти

Тортеното брашно се получава от стриване на меко или нископротеиново жито, което се използва специално за правене на торти. Различните брашна изглеждат еднакви, но всъщност маята или абсорбцията на различните брашна варира много според местата на отглеждане, методите на отглеждане, процеса на стриване и времето на съхранение. Можете да избирате брашно от различни марки за тестване, вкусване и сравнение от местния магазин, и да изберете това, което дава най-добър резултат според Вашите собствени вкус и опит.

6. Царевично и овесено брашно

Царевичното и овесено брашна се правят чрез смилане съответно на царевица и овес, и двете са добавки към твърдия хляб, които се използват за подсилване на вкуса и състава.

7. Захар

Захарта е много важна съставка за добавяне на сладък вкус и цвят на хляба. Докато помага да се слага мая в хляба за подхранване, бялата захар се използва доста широко. Кафявата захар, пудра захарта или памучната захар може да се изискват при специални рецепти.

8. Мая

Маята преминава процес на пенене в тестото, след което произвежда въглероден диоксид, което кара хляба да се издува и омекотява вътрешните фибри. Но бързото подаване на мая има нужда от въглехидрати от захарта и брашното за подхранване.

1ч.л активна суха мая = 3/4ч.л. готова мая
5ч.л. активна суха мая = 3.75ч.л. готова мая
2ч.л. активна суха мая = 1,5ч.л. готова мая

Маята трябва да се съхранява в хладилник, тъй като ще се развали на висока температура, преди употреба проверете датата и времето за съхранение на маята си. Върнете я в хладилника веднага щом е възможно след всяка употреба. Обикновено не бухването на хляба се причинява от развалена мая.
Начините,описани по-долу, ще проверят дали маята Ви е прясна и активна или не.

(1) изсипете 1/2 чаша топла вода (45-50°C) в мерителна чаша
(2) Поставете 1ч.л. захар в чашата и разбъркайте, след това напръскайте 2ч.л. мая над водата.
(3) Поставете мерителната чаша на топло място за около 10 мин. Не разбърквайте водата.
(4) Пяната ще е до 1 чаша. В противен случай маята е развалена или неактивна.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на коричката. Но солта може и да ограничи маята от бухване. Никога не използвайте твърде много сол в рецепта. Ако не искате да използвате сол, пропуснете я. И хлябът ще е по-голям без сол.

10. Яйца

Яйцата могат да подобрят състава на хляба, да го направят по-голям и хранителен и да добавят специален яйчен вкус. Когато използвате яйца трябва да са обелени и размесени по равно.

11. Мас, масло и растително масло

Маста може да направи хляба мек и да увеличи времето за съхранение. Маслото трябва да се разтопи или нареже на малки парченца преди употреба, за да се размеси по равно, когато го вадите от хладилника.

12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва главно за бухване на Ultra Fast хляб и торта. Тъй като не му е необходимо време за бухване и произвежда газ, който ще направи балончета или ще омекоти състава на хляба, използвайки химически принцип.

13. Сода

Същият принцип като по-горе. Може да се използва и в комбинация с бакпулвер.

14. Вода и други течности

Водата е съществена съставка за правене на хляб. По принцип, водната температура между 20°Си 25°C е най-подходяща. Но водната температура трябва да е между 45-50°C за получаване на бързо бухване на Ultra Fast хляба. Водата може да се замени от прясно мляко или вода смесена с 2% мляко на прах, което може да подсили вкуса на хляба и да подобри цвета на коричката. Някои рецепти могат да изискват сок за подсилване вкуса на хляба, напр.: ябълков, портокалов, лимонов и т.н.

ТЕГЛО НА СЪСТАВКИТЕ

Една от важните стъпки за правене на добър хляб е използването на точното количество съставки. Силно препоръчваме да се използват мерителната чаша и лъжица за получаване на правилното количество, иначе хлябът ще се повлияе много.

1. Претегляне на течни съставки

Вода,прясно мляко или мляко на прах трябва да се измерват с мерителни чаши.
Наблюдавайте нивото на мерителната чаша на хоризонтално ниво на очите.
Когато измервате готварско олио или други съставки, почистете измервателната чаша изцяло без други съставки.

2. Измерване на сухи съставки

Сухите прахове трябва да се оставят в натурални и свободни условия, оразмерете отвора на чашата с острието, за да се уверите в точната мярка.

3. Последователност на съставките

Последователността на поставяне на съставките трябва да се съблюдава, по принцип тя е: течни съставки, яйца, сол и мляко на прах и т.н. Когато поставяте съставките, брашното не може да се намокря напълно от течностите. Маята може да се слага само върху сухо брашно. Освен това, маята не бива да се смесва със солта. След като брашното е месено известно време и бип Ви напомня да поставите плодовите съставки в сместа. Ако плодовите съставки се добавят прекалено рано, вкусът ще намалее след дълго смесване. Когато използвате функцията за забавяне за дълго, никога не добавяйте развалящи се съставки като яйца и плодове.

m-5151_v02.indd Abs1:50-Abs1:51 2008.7.1 3:01:13 PM

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

№.	Проблем	Протичане	Решение
1	Пушек от вентилационните отвори при печене	Някои съставки залепват за затоплящия елемент или около него, при първа употреба, е останало олио на повърхността на затоплящия елемент.	При първоначална употреба, използвайте тостера без подправки и с отворен капак. Изключете кабела и почистете затоплящия елемент като внимавате да не се изгорите.
2	Долната коричка на хляба е твърде дебела	Държите хляба топъл и го оставяте в тигана за по-дълго време, така че се губи твърде много вода	Изваждайте хляба по-скоро без да го държите топъл
3	Хлябът се вади много трудно	Мелачката залепва здраво за отвора в тигана за хляб.	След изваждане на хляба, слагайте гореща вода в тигана и потапяйте мелачката за 10 минути, след това я извадете и почистете.
4	Съставките не се смесват по равно и печенето е лошо	1. Избраното програмно меню е неподходящо	Изберете подходящо програмно меню
		2. След работа, капака се отваря няколко пъти и хлябът е сух, без кафява коричка	Не отваряйте капака при последното бухване
		3. съпротивлението при бъркане е твърде голямо и мелачката почти не може да се върти и да бърка адекватно	Проверете дупката на мелачката, след това извадете тигана за хляб и пуснете без товар, ако не е нормално, свържете се с упълномощен сервизен център.
5	Изписва се “H:HH” след натискане на бутона “start/stop”	Температурата в тостера е твърде висока за печене на хляб,	Натиснете “start/stop” бутона и извадете кабела на тостера, след това извадете тигана за хляб и отворете капака докато тостерът се охлади.
6	Чуват се звуци от мотора,но тестото не се меси	Тиганът за хляб е поставен неправилно или тестото е твърде голямо за месене	Проверете дали тиганът за хляб е поставен правилно и тестото се прави според рецептата и съставките са правилно претеглени
7	Размерът на хляба е толкова голям, че избутва капака.	Твърде много мая или брашно или вода или температурата на печене е твърде висока	Проверете горните фактори, намалете съответното количество според причините
8	Размерът на хляба е твърде малък или не е бухнал	Няма мая или маята не е достатъчно, освен това, маята може да има лоша активност, когато водната температура е твърде висока, или маята е смесена със сол, или температурата на околната среда е по-ниска.	Проверете количеството и действието на маята, увеличете съответната температура на околната среда.
9	Тестото е толкова голямо, че излиза от тигана за хляб	Количеството течности е твърде много и прави тестото меко, маята също е твърде много.	Намалете количеството течности и подобрете твърдостта на тестото.
10	Хлябът се разпада в средата при печене на тесто	1. Използваното тесто не е силно брашно и не може да бухне тестото	Използвайте брашно за хляб или силен бакпулвер.
		2. Темпото на пенене е твърде бързо или температурата на маята е твърде висока	Маята се използва при стайна температура
		3. Твърде много вода прави тестото твърде мокро и меко.	Според възможността за абсорбция на вода, настройте водата в рецептата
11	Теглото на хляба е твърде голямо и получената смес е твърде плътна	1. Твърде много брашно или малко вода	Намалете брашното или увеличете водата
		2. Твърде много плодови съставки или твърде много пълнозърнесто брашно	Намалете количеството на съответните съставки и увеличете маята
12	Средните части са кухи след нарязване на хляба	1. Твърде много вода или мая или няма сол	Намалете колкото трябва водата или маята и проверете солта
		2. Водната температура е твърде висока	Проверете водната температура
13	По повърхността на хляба има бакпулвер	1. Има съставки със много глутен в хляба, като масло,банани и т.н.:.	Не добавяйте такива съставки в хляба
		2. Не се меси адекватно или водата е малко	Проверете водата и механичната конструкция на тостера
14	Коричката е твърде дебела и цвета на печене е твърде тъмен при правене на торти или храни с твърде много захар	Различните рецепти или съставки имат голям ефект върху печенето на хляб, цветът на печене ще стане много тъмен заради много захар.	Ако цветът на печене е твърде тъмен за рецептата с твърде много захар, натиснете start/stop, за да прекъснете програмата 5-10 мин. Преди определеното време на приключване. Преди да извадите хляба,трябва да държите хляба или тортата в тигана около 20 минути на затворен капак.

MODE D’EMPLOI

Avant de commencer d‘utiliser cette machine, nous vous conseillons de lire soigneusement et entièrement ce manuel et le conserver pour toute référence ultérieure.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, s‘imposent lors de l‘utilisation d‘un appareil électrique :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant l’utilisation, vérifiez que la tension secteur corresponde à l’une des tensions indiquées sur la plaque signalétique de l’appareil.
3. N’utilisez aucun appareil qui a été endommagé, dont la fiche ou le cordon électrique est abîmé ou dont le fonctionnement est anormal. Retournez l’appareil au fabricant ou au plus proche centre de réparation agréé pour vérification, réparation, réglage électrique ou mécanique.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter tout risque d‘électrocution, ne pas immerger le cordon électrique, ni sa fiche ni l’appareil dans l‘eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l’appareil lorsque n’est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant tout entretien.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d’une table ou des surfaces chaudes.
8. L’utilisation d‘accessoires non recommandés par le fabricant de l’appareil peut causer des blessures corporelles.
9. Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l’expérience nécessaires, à moins qu’elles n’aient été formées et encadrées pour l’utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
10. Les enfants doivent être surveillés afin qu‘ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
11. Ne le placez pas près d’un brûleur à gaz ou électrique ni d’un four chaud.
12. Ne toucher aucune pièce mobile ou qui tourne de la machine pendant la cuisson.
13. N’allumer jamais l’appareil sans avoir mis de moule à pain rempli d’ingrédients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan; this may damage the bread pan.
15. Ne pas introduire de feuilles métalliques d‘emballage dans la machine à pain car elles peuvent provoquer un incendie ou un court- circuit.
16. Ne jamais couvrir la machine à pain par des serviettes ou autres, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s’échapper librement. Evitez tout contact avec des matières combustibles, cela risque de provoquer un incendie.
17. N’utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles spécifiquement prévues.
18. Ne l’utilisez pas en plein air.
19. Conservez ces consignes.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE MACHINE (Voir fig. 1)

1. Tasse à mesurer
2. Cuillère de dosage
3. Couvercle
4. Moule de cuisson
5. Panneau de contrôle
6. Desserrer le moule selon la flèche indiquée
7. Crochet
8. Hublot de contrôle
9. Lame de pétrissage (non montrée mais se trouve au fond du moule)
10. Poignée
11. Interrupteur d’alimentation (non montré mais se trouve au dos du boîtier)
12. Boîtier

DETAIL DES FONCTIONS (Voir fig. 2)

a) Ceci indique le programme que vous avez choisi.
b) La durée de chaque programme.

APRES LA MISE EN MARCHE

Dès que la machine à pain est branchée au secteur et que l‘interrupteur d‘alimentation a été mis sur marche, un bip est émis et l’heure “3:00” est affichée à l’écran après un court moment. Mais les deux points entre “3” et “00” ne clignotent pas de façon continue. La flèche pointe vers “I”. C‘est le réglage par défaut.

Remarque : le réglage “I” signifie que le pain est à 0,7kg (1,5lb); alors que le réglage “II” représente 0,9kg (2,0lb).

DEMARRER/STOP

Pour démarrer et arrêter un programme de cuisson sélectionné. Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur la touche “START/STOP” (DEMARRER/STOP). Un bip se fait brièvement entendre et les deux points dans l‘écran se mettent à clignoter, puis le programme démarre. Une fois que le programme a débuté, toutes les autres touches sont désactivées, à l’exception de la touche “START/STOP”. Pour arrêter le programme, appuyez la touche “START/STOP” pendant environ 3 secondes jusqu’à ce qu’un bip confirme que le programme a été arrêté. Cette fonction vous aide à prévenir toute interruption inopinée de la fonction en cours.

MENU

La touche Menu est utilisée pour régler les différents programmes. Le programme change à chaque fois que la touche est appuyée, et (un bip accompagne la modification). Lorsque vous appuyez et maintenez enfoncé cette touche, l’écran LCD affiche de manière cyclique les 12 programmes disponibles. Les fonctions correspondant aux 12 programmes sont décrites ci-dessous.

1. **Standard (Basic) :** pétrit, fait lever la pâte et prépare du pain normal. Vous pouvez aussi ajouter des ingrédients pour en renforcer la saveur.
2. **Français (French) :** pétrit, fait lever la pâte et prépare du pain avec un temps de levée plus long. Le pain cuit à l’aide de cette fonction possède une croûte croustillante et une texture légère.
3. **Blé complet (Whole wheat) :** pétrit, fait lever la pâte et prépare du pain complet. Cette fonction dispose d’une durée de préchauffage plus longue afin de permettre au grain de s’humecter et de s’étendre. Il est déconseillé d’utiliser la fonction minuterie programmable (Delay) ici, car vous n’obtiendrez que des résultats décevants.

m-5151_v02.indd Abs1:52-Abs1:53 2008.7.1 3:01:13 PM

4. **Rapide (Quick) :** pétrit, fait lever la pâte et prépare du pain à base de bicarbonate de soude ou de levure chimique. Le pain ainsi cuit est habituellement plus petit avec une texture dense.
5. **Sucré (Sweet) :** pétrit, fait lever la pâte et prépare du pain sucré. Le pain ainsi cuit est croustillant et sucré.
6. **Ultra rapide I (Ultra fast-I) :** pétrit, fait lever la pâte et prépare 0,5kg (1,0lb) de pain en un temps minimal. Généralement le pain ainsi cuit est plus petit et plus dur que le pain cuit à partir du programme Quick (Rapide).
7. **Ultra rapide II (Ultra fast-II) :** le même que ci-dessus mais applicable à 0,7kg (1,5lb)
8. **Pâte (Dough) :** pétrit et fait lever la pâte, mais ne cuit pas. Otez la pâte et découpez-la sous forme de petits pains, pizzas, pains à la vapeur, etc.
9. **Confiture (Jam) :** programme utilisé pour faire bouillir des confitures et des marmelades.
10. **Gâteau (Cake) :** pétrit, fait lever la pâte et cuit, fait lever à base de bicarbonate de soude ou de levure chimique.
11. **Sandwich:** pétrit, fait lever la pâte et prépare des sandwichs. Le pain cuit à l'aide de cette fonction possède une croûte plus mince et une texture légère.
12. **Cuisson au four (Bake) :** cuit seulement, pas de pétrissage ni de montée de la pâte. Utilisé aussi pour augmenter le temps de cuisson du programme sélectionné.

DORURE (COLOR) :

A l'aide de cette touche, vous pouvez sélectionner un degré de brunissage LEGER, MOYEN ou FONCE de la croûte. Appuyez sur cette touche pour sélectionner le degré de brunissage de croûte désiré.

POIDS DU PAIN (LOAF SIZE)

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le poids de vos miches de pain.
Veuillez noter que la durée d'opération totale diffère lorsque ce paramètre varie.

DELAY (MINUTERIE +/-)

Si vous ne souhaitez pas que la machine à pain démarre immédiatement, vous pouvez utiliser cette touche pour programmer votre minuterie.
Vous pouvez régler la durée nécessaire avant que votre pain ne soit prêt en utilisant les touches "TIME +" ou "TIME -". Veuillez noter que la programmation de la minuterie doit inclure la durée de cuisson du programme.
C'est-à-dire qu'une fois le temps programmé écoulé, vous obtenez du pain chaud et frais tout prêt.
Sélectionnez d'abord le programme et le degré de brunissage, puis, utilisez les touches "TIME+" et "TIME-" pour augmenter la durée par incréments de 10 minutes. La durée maximale est de 13 heures.

Exemple : il est 20H30 et vous voudriez que votre pain soit prêt le matin suivant à 7H00, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre programme, la dorure, le poids du pain, puis utilisez les touches "TIME+" et "TIME-" pour programmer votre minuterie jusqu'à ce que 10 heures et 30 minutes apparaisse sur l' écran LCD. Appuyez sur la touche STOP/START pour confirmer la programmation. Vous pouvez voir les points clignoter, et l'écran LCD va opérer un décompte pour vous montrer la durée restante. Lorsque vous vous réveillez à 7H00 le matin suivant, du pain tout frais vous attend.

Remarque : Pour la cuisson programmée avec la minuterie, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

Le pain peut automatiquement être gardé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez ôter le pain, arrêtez le programme à l'aide de la touche START/STOP.

MÉMOIRE (MEMORY)

Si la source d'alimentation a été coupée pendant la phase de cuisson du pain, durant 15 minutes, celui-ci va continuer automatiquement après le retour du courant, sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche Start/stop. Si la coupure excède 15 minutes, la mémoire ne peut être conservée et la machine à pain doit être redémarré manuellement. Cependant, si la pâte n'a pas dépassé le stade du pétrissage lorsque le courant est coupé, vous pouvez appuyer sur la touche "START/STOP" pour reprendre le programme du début.

ENVIRONNEMENT

L'appareil fonctionne bien dans un large intervalle de température ambiante, mais il peut y avoir une différence de taille de miche de pain entre un pain cuit dans une pièce très chaude et un pain cuit dans une pièce très froide. Nous vous suggérons d'utiliser votre machine à pain dans une pièce à température ambiante comprise entre 15°C et 34°C.

AFFICHAGE D'UN AVERTISSEMENT :

1. Si l'écran affiche "H:HH" une fois le programme démarré, (Voir figure 1 ci-dessous) la température à l'intérieur de l'appareil est encore trop élevée. Le programme doit alors être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche "E:EE" après avoir appuyé sur la touche START/STOP (Voir figure 2 ci-dessous), cela signifie que le capteur de température a été débranché ; faites examiner le capteur soigneusement par un expert agréé.

Figure 1

Figure 2

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Vérifiez qu'aucune des pièces et accessoires ne manque et qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Nettoyez toutes les pièces en suivant les instructions de la section « Nettoyage et entretien »
3. Laissez la machine à pain chauffer à vide pendant 10 minutes environ. Nettoyez la machine une nouvelle fois.
4. Séchez puis assemblez toutes les pièces de manière à ce que l'appareil soit prêt à l'emploi.

COMMENT FAIRE DU PAIN

1. Posez le moule à sa place et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez le clic indiquant qu'il est positionné correctement. Fixez les lames de pétrissage sur les axes moteurs. Tournez les lames dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elles émettent un clic indiquant qu'elles sont en place. Il est recommandé de remplir les trous de margarine résistante à la chaleur avant de placer les lames de pétrissage, ceci permet d'éviter que la pâte ne se colle sous les lames et permet également de retirer facilement les lames du pain.

2. Placez les ingrédients dans le moule de cuisson. Respectez les instructions données dans la recette. Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être placées d'abord dans le moule de cuisson, puis le sucre, le sel et la farine, rajoutez toujours en dernier la levure de boulanger ou la levure chimique. Dans le cas d'une pâte lourde avec un fort taux de seigle ou de farine complète, nous vous conseillons alors d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire de placer d'abord la levure et la farine, puis d'ajouter les substances liquides, afin d'obtenir un meilleur pétrissage.
3. Lorsque vous ajoutez la levure, effectuez une légère indentation sur le côté de la farine à l'aide de votre doigt. Ajoutez la levure dans la zone d'indentation, et assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Refermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur.
5. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que le programme de souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur la touche DORURE (COLOR) pour sélectionner le degré de brunissage désiré pour la croûte.
7. Appuyez sur la touche POIDS DU PAIN (LOAF SIZE) pour sélectionner la taille désirée (0,7kg (1,5lb) ou 0,9kg (2,0lb)).
8. Utilisez les touches Time+ ou Time- pour programmer la minuterie. Cette étape peut être ignorée si vous voulez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur la touche START/STOP, pour lancer la machine.
10. Pour les programmes STANDARD (BASIC), FRENCH (Français), BLÉ COMPLET (WHOLE WHEAT), SUCRÉ (SWEET) et SANDWICH, un bip sonore prolongé se fera entendre pendant l'utilisation. Ce bip a pour but de vous avertir du bon moment pour ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est alors possible que de la vapeur s'échappe par les orifices de ventilation du couvercle pendant la cuisson. Cela est normal.
11. Une fois le programme terminé, 10 bips sonores se feront entendre. Vous pouvez alors appuyer et maintenir enfoncé la touche START/STOP pendant environ 3-5 secondes pour arrêter la cuisson et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et saisissez fermement la poignée du moule à l'aide de mitaines. Tournez-le dans le sens antihoraire et extrayez-le doucement de l'appareil à la verticale.
12. Utilisez une spatule anti-adhérente pour décoller doucement les extrémités du pain du moule.

Mise en garde : le moule de cuisson et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les toujours avec précaution et en utilisant des mitaines.

13. Renversez le moule de cuisson sur un plan de travail propre, et remuez doucement jusqu'à ce que le pain se détache et tombe sur le comptoir.
14. Otez le pain prudemment du moule et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le découper.
15. Si vous êtes à l'extérieur de la pièce ou que vous n'avez pas appuyé sur la touche START/STOP après utilisation, le pain sera gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure.
16. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou que les opérations sont terminées, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Avant de découper le pain, utilisez le crochet pour ôter les lames de pétrissage cachées sous le pain. Le pain est très chaud ; ne vous servez jamais de vos mains pour ôter les lames de pétrissage.

FONCTIONS SPECIALES

1. Pour des pains rapides

Les pains rapides sont faits à partir de levure chimique ou de bicarbonate de soude, activées ensuite par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est suggéré que tous les liquides soient d'abord placés au fond du moule de cuisson, et les ingrédients secs au dessus. Pendant le mélange initial effectué par les batteurs de pain rapide, les ingrédients secs peuvent être rassemblés dans les coins du moule, il est peut être nécessaire de mixer également manuellement pour éviter les grumeaux. Dans ce cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

2. A propos du programme Ultra Rapide

La machine à pain peut cuire du pain en une heure à l'aide du programme Ultra Rapide (Ultra Fast). Le pain cuit à l'aide de cette fonction prend 58 minutes et est un peu plus dense en texture. Ultra fast I pour préparer 0,7kg (1,5lb) de pain, Ultra fast II pour préparer 0,9kg (2,0lb). Veuillez noter que l'eau en tant qu'ingrédient doit être chaude, comprise entre 48 et 50°C, vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau est déterminante pour la réussite de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, la pâte ne lèvera pas assez ; si la température de l'eau est trop élevée, cela risque de tuer la levure avant que la pâte ne lève, ce qui affecterait également énormément la qualité de la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la machine de la prise secteur et laissez-la refroidir avant de procéder à son nettoyage.

1. Moule de cuisson : frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas d'ustensile pointu ou d'agent abrasif pour nettoyer le revêtement anti-adhérant. Le moule de cuisson doit être complètement sec avant l'installation.
2. Lames de pétrissage : si les lames de pétrissage sont difficiles à retirer de l'axe, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Les lames peuvent être alors retirées facilement pour le nettoyage. Essuyez délicatement les lames avec un chiffon humide ; notez que le moule de cuisson et les lames de pétrissage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et hublot de contrôle : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
4. Boîtier : essuyez doucement la surface extérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer le boîtier car cela pourrait endommager la surface vernie. N'immergez jamais le boîtier dans de l'eau pour la nettoyer.
5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle ait complètement refroidi, qu'elle soit propre et sèche, et que le couvercle soit fermé.

INGREDIENTS POUR LE PAIN

1. Farine à pain

La farine à pain possède un niveau élevé de gluten (elle peut aussi être appelée farine de blé dur contenant un taux élevé en protéines); elle possède une bonne élasticité et évite au pain de retomber après la levée. La proportion de gluten est supérieure à celle de la farine courante, et cette farine peut donc être utilisée pour faire du pain de large taille avec de meilleures fibres internes. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

m-5151_v02.indd Abs1:54-Abs1:55 2008.7.1 3:01:13 PM

2. **Farine pure**
   La farine pure est faite à partir d'un mélange bien choisi de blé tendre et de blé dur, et elle est parfaite pour cuire des pains ou des gâteaux express.
3. **Farine de blé complet**
   La farine de blé complet est faite à partir de farine complète broyée et contient l'enveloppe des grains de blé et du gluten ; la farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine courante. Le pain fait à partir de farine de blé complet est habituellement plus petit en taille. De nombreuses recettes combinent la farine complète à la farine à pain afin d'obtenir de meilleurs résultats.
4. **Farine de blé noir**
   La farine de blé noir, aussi nommée „farine de sarrasin", est une catégorie de farine à taux élevé en fibres, similaire à celui de la farine de blé complet. Afin d'obtenir de larges miches de pain après la levée de la pâte, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion en farine à pain.
5. **Farine à gâteaux**
   La farine à gâteau est fabriquée en moulant du blé tendre ou du blé faible en protéines ; elle est utilisée spécialement pour préparer des gâteaux. Bien que les différentes farines semblent être plus ou moins les mêmes, les performances des levures et la capacité d'absorption des farines diffèrent beaucoup en fonction des zones de culture, des conditions de culture, du processus de broyage et de la durée d'entrepôt. Vous pouvez choisir différentes marques pour tester, goûter, comparer et sélectionner celle qui produit les meilleurs résultats, en fonction de votre expérience et de vos propres goûts.
6. **Farine de maïs et farine d'avoine**
   Les farines de maïs et d'avoine sont respectivement faites à partir de maïs et d'avoine broyés.
   Chacune d'entre elles constitue des ingrédients supplémentaires pour la cuisson de pain brut, et sont utilisées pour accentuer sa saveur et sa texture.
7. **Sucre**
   Le sucre est un élément très important qui apporte un goût sucré, donne de la couleur au pain. Il enrichit également la levure. Le sucre blanc est le plus souvent utilisé. Toutefois, du sucre brun ou du sucre en poudre peut être utilisé pour des recettes spéciales.
8. **Levure**
   La levure initialise le processus de fermentation, puis élimine le dioxyde de carbone qui entraîne la montée de la pâte, assouplissant les fibres internes. La levure a besoin des carbohydrates nutritifs contenus dans le sucre et la farine.

1 cuillère à café de levure sèche active = 3/4 cuillère à café de levure instantanée
5 cuillères à café de levure sèche active = 3,75 cuillères à café de levure instantanée
2 cuillères à café de levure sèche active = 1,5 cuillères à café de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car elle sera inactive sous des températures plus élevées ; avant utilisation, vérifiez la date de péremption de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur aussi vite que possible après chaque utilisation.
Habituellement, si votre pâte à pain ne monte pas, c'est que la levure n'est plus active.
Ci-dessous sont décrits plusieurs moyens de vérifier si votre levure est fraîche et active ou non.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre mesureur
(2) Ajoutez 1 cuillère à café de sucre blanc dans le verre et mélangez, puis saupoudrez 2 cuillères à café de levure au-dessus de l'eau.
(3) Placez le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes.Ne remuez pas l'eau.
(4) La quantité de mousse doit atteindre 1 verre. Autrement, la levure est morte ou inactive.

9. **Sel**
   L'ajout de sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais il peut également empêcher la levure de faire lever le pain. Il n'est pas conseillé d'ajouter trop de sel dans une recette. Vous pouvez ne pas utiliser de sel. Si vous n'utilisez pas de sel, votre pain sera plus grand.
10. **Oeufs**
    L'ajout d'oeufs peut améliorer la texture du pain, le rendre plus nutritif et plus large, et également lui donner une saveur particulière. Si vous ajouter des oeufs à la recette, ils doivent être mélangés de manière uniforme à la pâte.
11. **Graisse, beurre et huile végétale**
    L'ajout de graisse peut rendre le pain plus souple et prolonger la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits dés avant d'être ajouté, afin de pouvoir être mélangé uniformément une fois sorti du réfrigérateur.
12. **Levure chimique**
    La levure chimique est principalement utilisée pour faire monter les pains et gâteaux préparés avec le programme ULTRA Rapide. Elle ne nécessite pas de temps de montée et produit un gaz formant des bulles, lesquelles assouplissent la texture du pain.
13. **Bicarbonate de soude**
    Il s'agit du même principe que celui décrit ci-dessus. Le bicarbonate de soude peut aussi être utilisé en combinaison avec la levure chimique.
14. **Eau et autres liquides.**
    L'eau est un ingrédient essentiel à la fabrication du pain. De manière générale, la température de l'eau devrait être comprise entre 20°C et 25°C. Cependant, celle-ci doit se situer aux alentours de 45-50°C pour obtenir une vitesse de montée appropriée de la pâte lors de la préparation de pain avec le programme ULTRA Rapide. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou un mélange d'eau avec 2% de lait en poudre, ce qui renforcera la saveur du pain et améliorera la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent mentionner l'utilisation de jus dans le but de renforcer la saveur du pain, par ex. : jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, etc.

POIDS DES INGREDIENTS

Une étape importante pour faire du bon pain consiste à utiliser des ingrédients en proportions adéquates.
Il est fortement recommandé d'utiliser le verre mesureur et la cuillère de mesure pour obtenir des proportions exactes, sinon la texture du pain en sera fortement altérée.

1. **Mesurer des ingrédients liquides**
   Les solutions à base d'eau, de lait en poudre de lait doivent être mesurées à l'aide du verre mesureur. Pour observer la quantité de l'ingrédient mesuré, placez le verre mesureur au niveau de vos yeux, à l'horizontale.
   Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou autres ingrédients, nettoyez le verre mesureur soigneusement pour vous assurer qu'il ne reste aucun ingrédient à l'intérieur.

2. **Mesurer des poudres lyophilisées**
   Les poudres lyophilisées doivent être conservée dans un environnement naturel et ne doivent pas devenir compactes, nivelez le bec du verre doucement pour assurer une mesure correcte.
3. **Ordre d'ajout des ingrédients**
   Il est nécessaire de respecter un ordre lors de l'ajout des ingrédients, en général, l'ordre est le suivant : ingrédients liquides, oeufs, sel et lait, poudres, etc. Lorsque vous placez les ingrédients, la farine ne doit pas être complètement humide. La levure ne doit pas être versée que sur de la farine sèche. Par ailleurs, la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel.
   Une fois la farine pétrie, un bip sonore vous rappelle d'insérer les autres ingrédients. Si ces ingrédients sont ajoutés trop tôt, la saveur du pain peut être affectée par une période de mélange prolongée. Lorsque vous utilisez la fonction minuterie programmable sur une longue période de temps, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que des oeufs ou des fruits.

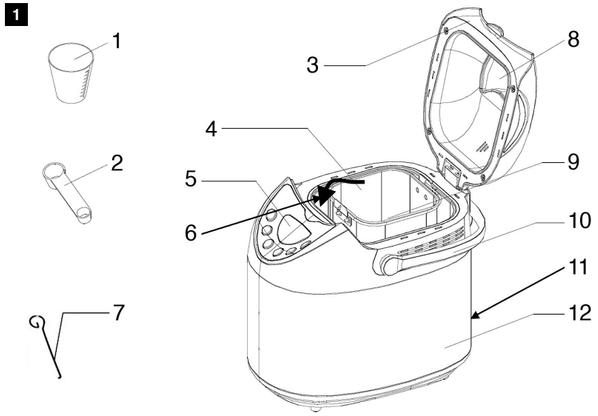
GUIDE DE DEPANNAGE

N°.	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée s'échappe des orifices de ventilation pendant la cuisson	Certains ingrédients adhèrent à la résistance ou aux restes de l'utilisation précédente, ou de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant	Débranchez la machine à pain et nettoyez la résistance. Prenez garde à ne pas vous brûler. Lors de la première utilisation, assurez-vous que la machine à pain soit sèche et que le couvercle soit ouvert.
2	La croûte de la partie inférieure du pain est trop épaisse	Le pain est resté au chaud dans le moule de cuisson trop longtemps, causant une perte d'eau importante.	Sortez le pain rapidement, ne le laissez pas dans la machine à pain.
3	Il est très difficile d'extraire le pain	Les lames de pétrissage adhèrent fermement à la tige du moule de cuisson	Une fois le pain sorti, versez de l'eau dans le moule de cuisson, immergez les lames pendant 10 minutes, retirez-les puis nettoyez-les.
4	Les ingrédients ne sont pas mélangés de manière homogène, entraînant des résultats de cuisson décevants	1. Un programme inadapté a été sélectionné dans le menu	Sélectionnez un programme approprié dans le un menu.
		2. Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant la cuisson, le pain est sec et la croûte n'a pas une couleur dorée.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière montée de la pâte.
		3. Les lames de pétrissage ne tournent et ne pétrissent pas correctement.	Vérifiez l'orifice des lames de pétrissage, puis retirez le moule de cuisson et laissez la machine fonctionner sans le moule, si le fonctionnement est toujours anormal, contactez un centre d'intervention agréé.
5	H:HH s'affiche après avoir pressé la touche "start/stop".	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée.	Appuyez sur le bouton "start/stop" et débranchez la machine à pain, puis retirez le moule de cuisson et ouvrez le couvercle pour laisser refroidir la machine à pain.
6	Le moteur fonctionne mais la pâte n'est pas mélangée	Le moule de cuisson n'est pas fixé correctement ou la quantité de pâte est trop importante pour être correctement mélangée.	Vérifiez que le moule est bien fixé, que la pâte est faite suivant la recette, et que les ingrédients ont été pesés avec précision.
7	La taille du pain est tellement grande qu'il pousse le couvercle	Trop de levure, de sucre, de farine ou de liquide ou la température ambiante trop élevée	Vérifiez les facteurs ci-dessus, réduisez les quantités de manière appropriée.
8	La taille du pain est trop petite ou le pain n'a pas levé	Pas ou pas assez de levure, la température de l'eau est élevée, la levure a été mélangée à du sel ou la température de l'environnement est trop basse.	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure utilisée, augmentez de façon appropriée la température ambiante.
9	La pâte est trop large et déborde du moule de cuisson	Une quantité de liquide excessive a rendu la pâte molle, ou la quantité de levure est excessive.	Réduisez la quantité de liquide ou de levure afin d'obtenir une pâte plus rigide.
10	Le pain retombe au milieu pendant la cuisson	1. La farine n'est pas assez forte, et ne peut faire monter la pâte	Utilisez de la farine à pain ou de la farine mieux adaptée à la fabrication du pain.
		2. La vitesse d'activation de la levure est trop rapide, ou la température de la levure est trop élevée	Utilisez de la levure à température ambiante.
		3. La quantité d'eau est excessive, rendant la pâte trop humide et trop souple	Ajustez le niveau d'eau en fonction de la recette.
11	Le poids du pain est très élevé et sa texture est trop dense	1. Trop de farine ou manque d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
		2. Trop d'ingrédients fruitiers, ou trop de farine de blé complet.	Réduisez la quantité des ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure.

m-5151_v02.indd Abs1:56-Abs1:57 2008.7.1 3:01:14 PM

N°.	Problème	Cause	Solution
12	Une fois coupe, l'intérieur du pain est creux	1. L'eau ou la levure sont en quantité excessive, ou il manque du sel.	Réduisez le niveau d'eau ou de levure et vérifiez si vous avez mis du sel.
		2. La température de l'eau est trop élevée.	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain est couverte de poudre séchée	1. Le pain contient des ingrédients glutineux tels que du beurre ou de la banane etc.	N'ajoutez pas d'ingrédient glutineux trop fort dans le pain.
		2. La pâte n'est pas adéquate en raison d'un manque d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau et les composants mécaniques de la machine à pain
14	La croûte est trop épaisse, la couleur est trop foncée lorsque vous faites des gâteaux ou des aliments avec une quantité excessive de sucre	Des recettes ou des ingrédients différents ont des effets différents lors de la cuisson du pain, la couleur de cuisson va devenir très foncée à cause d'une trop grande quantité de sucre.	Si la couleur de cuisson est trop foncée pour une recette contenant trop de sucre, appuyez sur START/STOP pour interrompre le programme 5-10 minutes avant la fin prévue. Avant d'ôter le pain, vous devriez garder le pain ou le gâteau dans le moule pendant environ 20 minutes, le couvercle fermé.

1



2